

GEAppliances.com

Electric Convection Built-In Oven

Contents

Write the model and serial numbers here:

Model # _________________

Serial #___________________

You can find them on a label on the front of the oven behind the oven door on single oven models, or the front of the lower oven behind the oven door on double oven models.

Owner's Manual

PK916–27" Single Wall Oven
PK956–27" Double Wall Oven
PT916–30" Single Wall Oven
PT956–30" Double Wall Oven



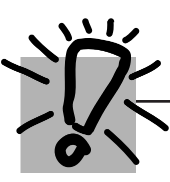
Printed on Recycled Paper

49-80599 08-09 JR

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

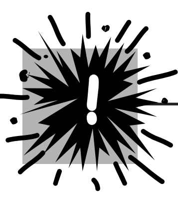
For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.



SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Before performing any service, disconnect the oven power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door. They could damage the oven, or cause severe personal injury.
- Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.
- Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- Always keep combustible wall covering, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- Always keep dish towels, dishcloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your oven.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Do not store flammable materials in an oven.
- ⚠ **CAUTION**: Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.

⚠ WARNING!

SAFETY PRECAUTIONS

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the oven.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.

  Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

  Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the window and metal trim parts above the door.

  REMEMBER: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.
- Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven rack in the desired position while the oven is cool. If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the rack to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- After broiling, always take any broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in a broiler pan can catch fire next time you use the pan.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

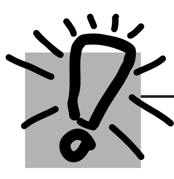


COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY…

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

SELF-CLEANING OVEN

- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- Before self-cleaning the oven, remove the probe and any broiler pan, grid and other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

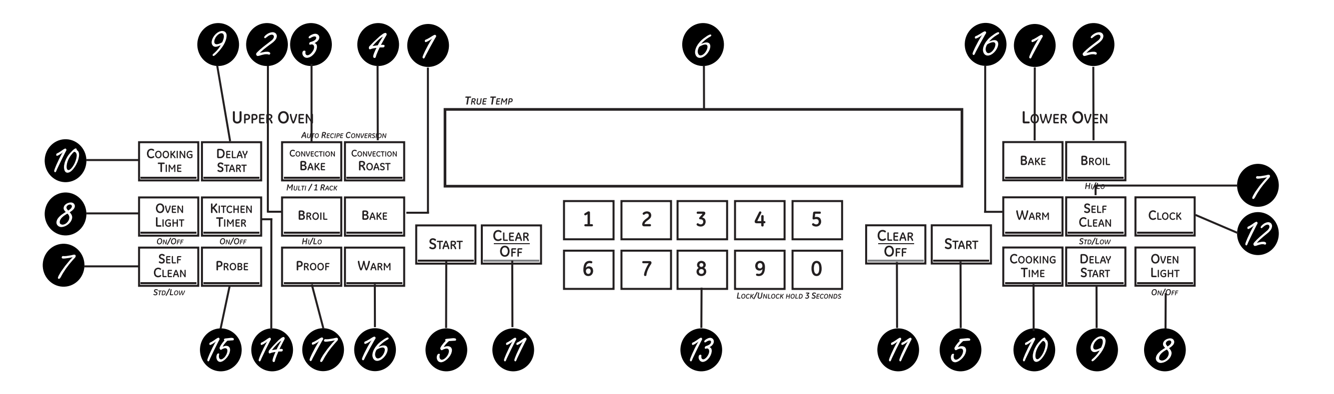


READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

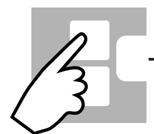
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the oven controls.

(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.) **GEAppliances.com**



Double oven control shown.



Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

1 *Bake Pad*
Press to select the bake function.

2 *Broil Hi/Lo Pad*
Press to select the broil function.

3 *Convection Bake Pad*
Press to select baking with the convection function.

4 *Convection Roast Pad*
Press to select roasting with the convection function.

5 *Start Pad*
Must be pressed to start any cooking or cleaning function.

6 *Display*
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.

If "F– and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. *Press the* ***Clear/Off*** *pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.*

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, *the clock and all programmed functions must be reset.*

The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

7 *Self Clean Std/Low Pad*
Press to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.

8 *Oven Light On/Off Pad*
Press to turn the oven light on or off.

9 *Delay Start Pad*
Use along with ***Cooking Time*** or ***Self Clean Std/Low*** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

10 *Cooking Time Pad*
Press and then press the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off automatically when the cooking time has run out, unless the Cook and Hold feature was set.

11 *Clear/Off Pad*
Press to cancel ***ALL*** oven operations except the clock and timer.

12 *Clock Pad*
Press before setting the clock.

13 *Number Pads*
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.

14 *Kitchen Timer On/Off Pad*
Press to select the timer feature.

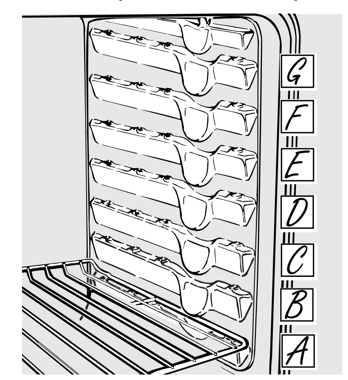
15 *Probe Pad*
Press when using the probe to cook food.

16 *Warm Pad*
Press to keep hot, cooked foods warm.

17 *Proof Pad*
Press to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

Using the oven.

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.



Before you begin…

The racks have stop-locks, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

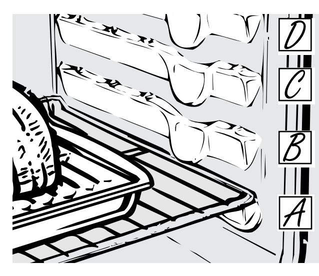
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

NOTE: *The oven has 7 rack positions.*

CAUTION: *Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.*



NOTE: *A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.*

How to Set the Oven for Baking or Roasting

1. Press the ***Bake*** pad.
2. Press the number pads to set the desired temperature.
3. Press the ***Start*** pad.
4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Press the ***Clear/Off*** pad when cooking is complete.

	Rack Position	
Type of Food	**27″ Oven**	**30″ Oven**
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C	C or D
Angel food cake	A	A or B
Bundt or pound cakes	A	A or B
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	B or C	C or D
Casseroles	B or C	C or D

For 27″ Ovens: If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack A and two layers on rack C.

For 30″ Ovens: If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D.

Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. This may take approximately 10 minutes.

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

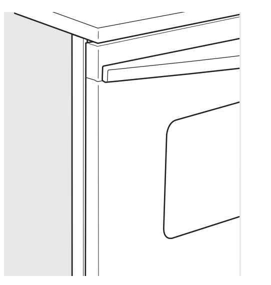
Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½″ between pans, from the front, back and sides of the wall.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil on the bottom of the oven.

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.



Close the door. **Always broil with the door closed.**

If your oven is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven rack one position higher.

How to Set the Oven for Broiling

Close the door. ***Always broil with the door closed.***

1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
2. Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide.*

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference for doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

3. Press the ***Broil Hi/Lo*** pad once for ***HI Broil.***

   To change to ***LO Broil,*** press the ***Broil Hi/Lo*** pad again.

4. Press the ***Start*** pad.
5. When broiling is finished, press the ***Clear/Off*** pad.

Broiling Guide

Food	Quantity and/ or Thickness	27″ Ovens Rack Position	27″ Ovens First Side Time (min.)	27″ Ovens Second Side Time (min.)	30″ Ovens Rack Position	30″ Ovens First Side Time (min.)	30″ Ovens Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef	1 lb. (4 patties)	C	10	7	E or F	10	7	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Well Done	1/2 to 3/4″ thick	C	10	9	E or F	10	9	
Beef Steaks								
Rare †	1″ thick	C	6	5	E	8	6	Steaks less than 1″ thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Medium	1 to 1½ lbs.	C	8	6	E	10	8	
Well Done		C	12	11	E	12	10	
Rare †	1½″ thick	C	10	7–8	E	10	8	
Medium	2 to 2½ lbs.	C	15	14–16	E	15	14–16	
Well Done		C	25	20–25	E	25	20–25	
Chicken	1 whole 2 to 2½ lbs., split lengthwise	A	35	10–15	C	25	10	Reduce time about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
Lo Broil	Pieces	A or B	25–35	15–20	B or C	25–35	15–20	
Lo Broil	Boneless	A or B	15–20	10–15	B or C	15–20	10–15	
Lobster Tails	2–4 6 to 8 oz. each	B	18–20	Do not turn over.	C	18–20	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Lo Broil		C	18–25	N/A	D	18–25	N/A	
Fish Fillets	1/4 to 1/2″ thick							Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Hi Broil		C	5	5	E	5	5	
Lo Broil		D	5	5	F	5	5	
Ham Slices (precooked)	1″ thick	B	8	8	D	8	8	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1½″ thick or home-cured ham.
Pork Chops	2 (1/2″ thick)	C	10	10	E	10	10	Slash fat.
Well Done	2 (1″ thick) about 1 lb.	B	13	13	D	15	15	
Lamb Chops								
Medium	2 (1″ thick) about 10	C	10	9	E	10	9	Slash fat.
Well Done	to 12 oz.	C	12	10	E	12	10	
Medium	2 (1½″ thick) about 1 lb.	C	14	12	E	14	12	
Well Done		B	17	12–14	E	17	12–14	
Garlic Bread Lo Broil		C	3	N/A	E	3	N/A	

† *The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)*

Using the clock, timer and control lockout.

Clock

Make sure the clock is set to the correct time of day.

To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

1. Press the ***Clock*** pad.
2. Press the number pads.
3. Press the ***Start*** pad.



The timer is a minute timer only.

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

To Set the Timer

1. Press the ***Kitchen Timer On/Off*** pad.
2. Press the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, press ***2, 4*** and ***5*** in that order. If you make a mistake, press the ***Kitchen Timer On/Off*** pad and begin again.
3. Press the ***Start*** pad.

*After pressing the **Start** pad, **SET** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed. Seconds will not be shown in the display until the last minute is counting down.*

4. When the timer reaches ***:00***, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the ***Kitchen Timer On/Off*** pad is pressed.

The 6-second tone can be canceled by following the steps in the *Special features of your oven control* section under *Tones at the End of a Timed Cycle.*

To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the ***Kitchen Timer On/Off*** pad, then press the number pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the ***Kitchen Timer On/Off*** pad and then pressing the number pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Press ***Kitchen Timer On/Off*** pad twice.

9 0
Lock/Unlock hold 3 Seconds

Control Lockout

Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when pressed.

NOTE: *On double oven models, this activates this feature for both ovens.*

To lock/unlock the controls:

1. Press the ***9*** and ***0*** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows ***LOC ON***.
2. To unlock the control, press the ***9*** and ***0*** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows ***LOC OFF***.

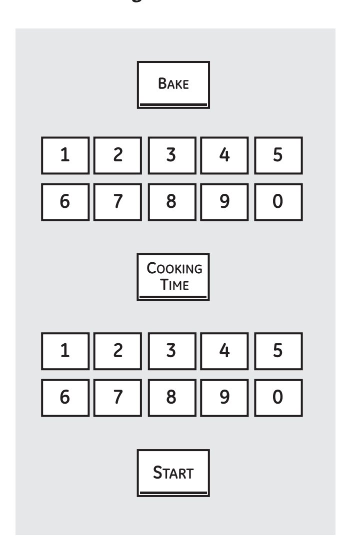
When this feature is on and the touch pads are pressed, the control will beep and the display will show ***LOC ON***.

NOTES:

- *The control lockout mode affects all touch pads. No touch pads will work when this feature is activated.*
- *The adjustment will be retained in memory after a power failure.*

On double oven models, you can use timed baking in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking in both ovens at the same time.

NOTE: *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Press the ***Bake*** pad.
2. Using the number pads, enter the desired temperature.
3. Press the ***Cooking Time*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Using the number pads, enter the desired baking time. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

NOTE: *If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **Warm** pad once.*

5. Press the ***Start*** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

NOTE: *On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Cooking Time** pad for that oven.*

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically unless the warmer feature was set.

Press the ***Clear/Off*** pad to clear the display.

BAKE
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
COOKING TIME
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
DELAY START
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
START

How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Press the ***Bake*** pad.
2. Using the number pads, enter the desired temperature.
3. Press the ***Cooking Time*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Using the number pads, enter the desired baking time.
5. Press the ***Delay Start*** pad.
6. Using the number pads, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

NOTE: *If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **Warm** pad once.*

7. Press the ***Start*** pad.

NOTE: *An attention tone will sound if you are using timed baking and do not press the **Start** pad after entering the baking temperature.*

If you would like to check the times you have set, press the ***Delay Start*** pad to check the start time you have set or press the ***Cooking Time*** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

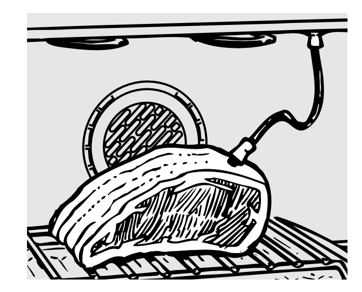
NOTE: *On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Delay Start** or the **Cooking Time** pad for that oven.*

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically unless the warmer feature was set.

Press the ***Clear/Off*** pad to clear the display.

Using the probe.

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the exact doneness you want.



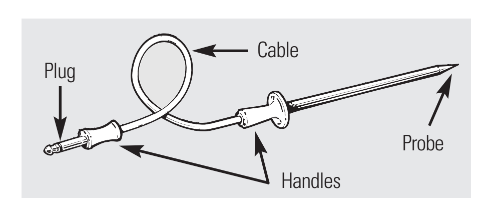
The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

NOTE: *Double oven models have a probe in the upper oven only.*

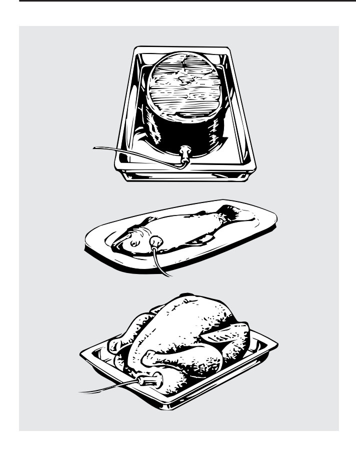
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet.

- *To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.*
- *To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.*



- *To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.*
- *Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.*
- *Do not store the probe in the oven.*



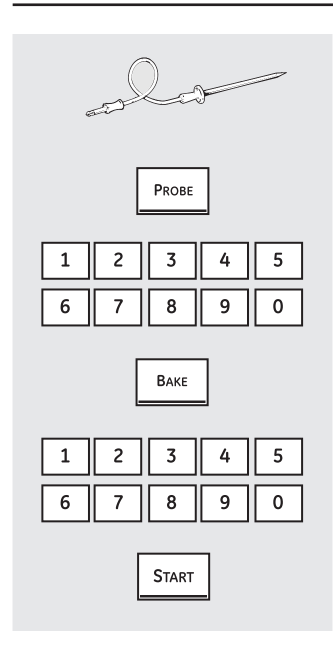
After preparing the meat and placing it on a trivet or on a broiler pan grid, follow these directions for proper probe placement.

1. Lay the probe on the outside of the meat along the top or side and mark with your finger where the edge of the meat comes to on the probe. The point should rest in the center of the thickest meaty part of the roast.
2. Insert the probe completely into the meat, up to the handle. It should not touch bone, fat or gristle.

For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle or joint.

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles. When cooking fish, insert the probe from just above the gill into the meatiest area, parallel to the backbone.

Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.



How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

1. Insert the probe into the meat.
2. Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door.
3. Press the ***Probe*** pad.
4. Press the number pads to set the desired internal food or meat temperature. The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.
5. Press the ***Bake*** pad.
6. Press the number pads to set the desired oven temperature.
7. Press the ***Start*** pad.

*The display will flash if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and pressed the **Start** pad.*

When the oven starts to heat, the word ***LO*** will be in the display.

After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

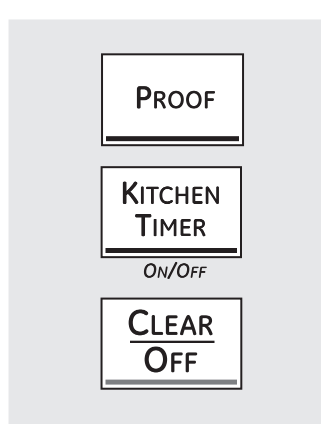
8. When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, press the ***Clear/Off*** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

To change the oven temperature during the Roast cycle, press the ***Bake*** pad and then the number pads to set the new temperature.

- *If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.*
- *You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.*

Using the proofing and warming features.

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products. (Available in the upper oven only.)



How to Set the Oven for Proofing

1. Place the covered dough in the oven on rack B or C.

NOTE: *For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).*

2. Press the ***Proof*** pad twice.

The display will read ***PrF*** (proof).

The oven interior light turns on and remains on during proofing.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

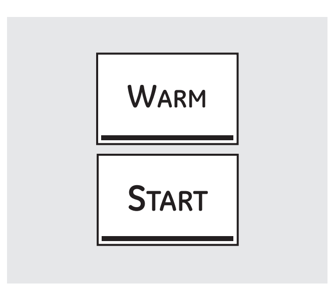
3. Set the ***Kitchen Timer*** for the minimum proof time.

4. When proofing is finished, press the ***Clear/Off*** pad.

- *To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.*
- *Check bread products early to avoid over-proofing.*

NOTE:

- *Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **Warm** feature to keep hot food warm.*
- *Proofing will not operate when oven is above 125°F. "HOT" will show in the display.*



How to Set the Oven for Warming

The warm feature keeps cooked foods warm for up to 3 hours after a timed function is finished, or warm can be activated to keep hot, cooked foods warm. This feature is not designed to reheat cold food.

To use this feature, press the ***Warm*** pad once and then the ***Start*** pad.

To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, press the ***Warm*** pad while programming the oven and before pressing ***Start***.

To Crisp Stale Items

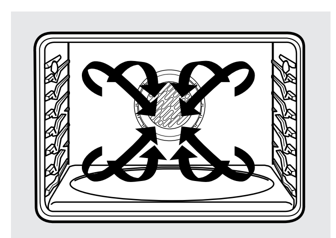
- Place food in low-sided dishes or pans.
- For best results, place the food items in a single layer. Do not stack.
- Leave them uncovered.
- Check crispness after 20–30 minutes. Add time as needed.

IMPORTANT NOTES:

- *Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.*
- *For moist foods, cover them with an oven-safe lid or aluminum foil.*
- *Fried or crisp foods do not need to be covered, but can become too dry if warmed for too long.*
- *Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.*
- *Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.*
- *With large loads it may be necessary to cover some of the cooked food items.*
- *Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.*
- *Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.*

⚠ CAUTION: *Plastic containers, lids or plastic wrap will melt if placed in the oven. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.*

Using the convection oven.



Convection Bake

NOTE: *The convection fan will cycle on and off while cooking to best distribute hot air in the oven.*

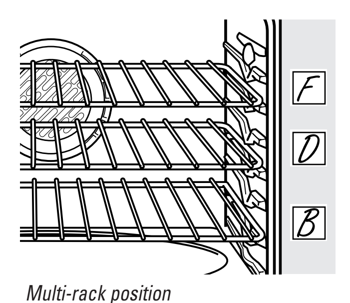
The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food.

This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time with convection heat.

- *Ideal for evenly browned baked foods cooked on multiple racks.*
- *Good for large quantities of baked foods.*
- *Good results with cookies, biscuits, muffins, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.*

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.



Multi-rack position

Multi-Rack Convection Baking

When convection baking with only 1 rack, follow the rack positions recommended in the Using the oven section.

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results using multiple racks.

Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results with multi-rack baking.

For 30″ Ovens: When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one in the fourth (D) position and one in the sixth (F) position.

For two-rack baking, place one rack in the second (B) rack position. Place the other rack in the fourth (D) rack position.

For 27″ Ovens: When baking on 3 racks, place one rack in the first (A) position, one in the second (B) position and one in the fourth (D) position.

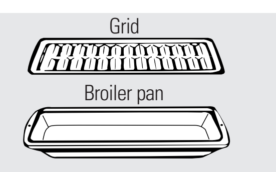
For two-rack baking, place one rack in the first (A) rack position. Place the other rack in the third (C) rack position.

Adapting Recipes…

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When convection baking, reduce baking temperature by 25°F or activate the Auto Recipe™ Conversion feature. See *Auto Recipe™ Conversion* in the *Special features of your oven control* section.

- *Use pan size recommended.*
- *Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.*



Convection Roast

■ *Good for large tender cuts of meat, uncovered.*

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. Heated air will be circulated over, under and around the food being roasted. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

When you are convection roasting it is important that you use a broiler pan and grid for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease spatters.

When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.

Cookware for Convection Cooking

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used.

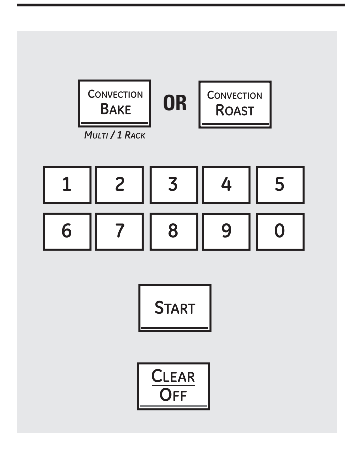
Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

■ *Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.*

■ *Glass or ceramic pans cook more slowly.*

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.



How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

1. Press the ***Convection Bake*** pad or the ***Convection Roast*** pad.
2. Press the number pads to set the desired oven temperature.
3. Press the ***Start*** pad.

To change the oven temperature, press the ***Convection Bake*** or ***Convection Roast*** pad and then the number pads to set the new temperature.

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F, will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

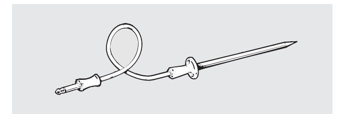


4. Press the ***Clear/Off*** pad when finished.

■ *You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.*

■ *You may hear the oven clicking during baking. This is normal.*

Using the convection oven.



For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.

CONVECTION ROAST
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
PROBE
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
START
CLEAR OFF

How to Set the Oven for Convection Roasting when Using the Probe

The display will flash ***PROBE*** and the oven control will signal if the probe is inserted into the outlet, and you have not set a probe temperature and pressed the ***Start*** pad.

1. Place the rack in the lowest position (A). Insert the probe into the meat.
2. Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
3. Press the ***Convection Roast*** pad.
4. Press the number pads to set the desired oven temperature.
5. Press the ***Probe*** pad.
6. Press the number pads to set the desired internal meat temperature.
7. Press the ***Start*** pad.

When the oven starts to heat, the word ***LO*** will be in the display.

After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

8. When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, press the ***Clear/Off*** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

⚠ CAUTION: *To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.*

NOTE:

- *If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.*
- *You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.*
- *You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.*
- *On double oven models, you will not be able to use the probe in the upper oven during timed oven operations. This is because, with the probe, you are cooking by temperature rather than time.*

*To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, press the **Convection Roast** pad and then press the number pads to set the new desired temperature.*

Convection Roasting Guide

Meats			Minutes/Lb.	Oven Temp.	Internal Temp.
Beef	Rib, Boneless Rib,	Rare	20–24	325°F	140°F†
	Top Sirloin	Medium	24–28	325°F	160°F
	(3 to 5 lbs.)	Well	28–32	325°F	170°F
	Beef Tenderloin	Rare	10–14	325°F	140°F†
		Medium	14–18	325°F	160°F
Pork	Bone-in, Boneless (3 to 5 lbs.)		23–27	325°F	170°F
	Chops (1/2 to 1" thick)	2 chops	30–35 total	325°F	170°F
		4 chops	35–40 total	325°F	170°F
		6 chops	40–45 total	325°F	170°F
Ham	Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs. fully cooked)		14–18	325°F	140°F
Lamb	Bone-in, Boneless (3 to 5 lbs.)	Medium	17–20	325°F	160°F
		Well	20–24	325°F	170°F
Seafood	Fish, whole (3 to 5 lbs.)		30–40 total	400°F	
	Lobster Tails (6 to 8 oz. each)		20–25 total	350°F	
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)		24–26	350°F	180°–185°F
	Cornish Hens Unstuffed (1 to 1½ lbs.)		50–55 total	350°F	180°–185°F
	Stuffed (1 to 1½ lbs.)		55–60 total	350°F	180°–185°F
	Duckling (4 to 5 lbs.)		24–26	325°F	180°–185°F
	Turkey, whole*				
	Unstuffed (10 to 16 lbs.)		8–11	325°F	180°–185°F
	Unstuffed (18 to 24 lbs.)		7–10	325°F	180°–185°F
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)		16–19	325°F	170°F

* *Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.*

† *The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)*

Using the timed features for convection cooking.

On double oven models, you can use timed baking or roasting in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking or roasting in both ovens at the same time.

You will hear a fan while cooking with these features. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.

***NOTE:** Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*

How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Press the ***Convection Bake*** or ***Convection Roast*** pad.
2. Press the number pads to set the desired oven temperature.
3. Press the ***Cooking Time*** pad.

***NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Press the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

***NOTE:** If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **Warm** pad once.*

5. Press the ***Start*** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

***NOTE:** On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Cooking Time** pad for that oven.*

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the warmer feature was set.

6. Press the ***Clear/Off*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Press the ***Convection Bake*** or ***Convection Roast*** pad.
2. Press the number pads to set the desired oven temperature.
3. Press the ***Cooking Time*** pad.

***NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Press the number pads to set the desired cooking time.
5. Press the ***Delay Start*** pad.
6. Press the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

***NOTE:** If you want your food to be kept warm for up to 3 hours after the cooking function is finished, press the **Warm** pad once.*

*If you would like to check the times you have set, press the **Delay Start** pad to check the start time you have set, or press the **Cooking Time** pad to check the length of cooking time you have set.*

7. Press the ***Start*** pad.

***NOTE:** An attention tone will sound if you are using timed baking or roasting and do not press the **Start** pad after entering the baking or roasting temperature.*

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

***NOTE:** On double oven models, when using both ovens at the same time, the times showing in the display will be for the last oven set. To display the time set for the first oven set, press the **Delay Start** or **Cooking Time** pad for that oven.*

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the warmer feature was set.

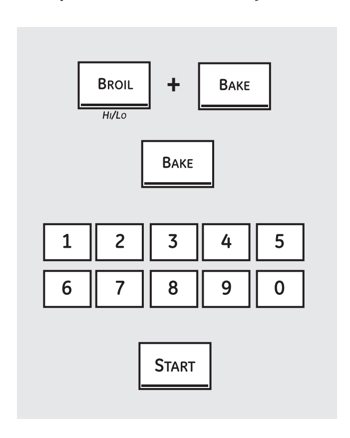
8. Press the ***Clear/Off*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

NOTE: *This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it does not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.*



To Adjust the Thermostat

1. Press the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***

2. Press the ***Bake*** pad for the oven which you want to use. A two-digit number shows in the display.

   Press ***Bake*** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.

3. The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Press the number pads the same way you read them.
   For example, to change the oven temperature 15°F, press ***1*** and ***5.***

4. When you have made the adjustment, press the ***Start*** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance!

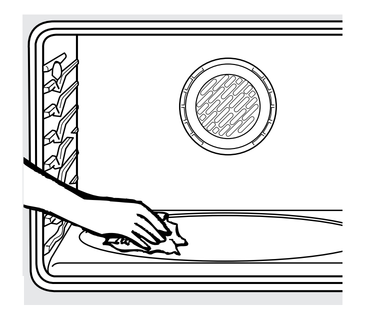
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high-moisture content of these spreads affect the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Using the self-cleaning oven.

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom. (appearance may vary)

Before a Clean Cycle

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

Remove any broiler pan, broiler grid, probe, all cookware and any aluminum foil from the oven.

The oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

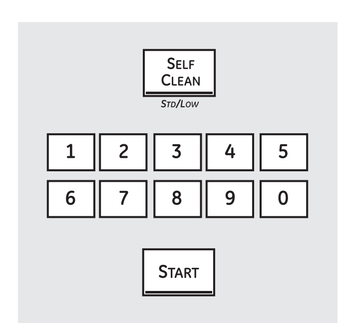
Do not use abrasives or oven cleaners. Clean the top, sides and outside of the oven door with soap and water.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

- On double oven models, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.
- On double oven models, you can use timed baking in one oven and self-clean the other at the same time.

⚠ CAUTION: *Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.*



How to Set the Oven for Cleaning

1. Press the ***Self Clean Std/Low*** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

   A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

2. If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3. Press the ***Start*** pad.

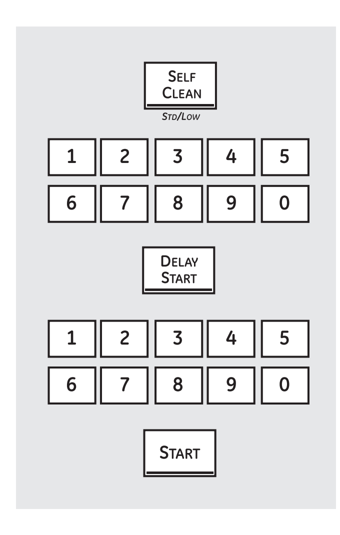
The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the ***LOCKED*** light goes off.

When the ***LOCKED*** light goes off, you will be able to open the door.

- The words ***LOCKED*** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, press the ***Clear/Off*** pad. When the ***LOCKED*** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

Using the self-cleaning oven.

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning

1. Press the ***Self Clean Std/Low*** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

   A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

2. If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3. Press the ***Delay Start*** pad.
4. Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
5. Press the ***Start*** pad.

The door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the ***LOCKED*** light goes off.

When the ***LOCKED*** light goes off, you will be able to open the door.

NOTE: *On double oven models, you can set a delay clean in both ovens at the same time. The second oven set will automatically delay the start of cleaning until the end of the first oven's clean cycle.*

*To recall the start time of the second oven set, press the **Delay Start** pad on the controls for the second oven.*

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled steel-wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

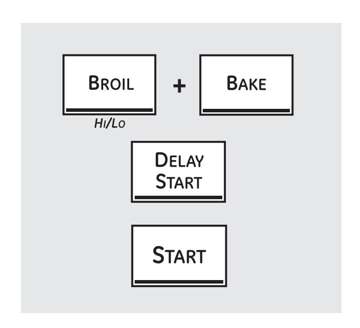
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can press the ***Clock*** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the ***Self Clean Std/Low*** pad.
- If the racks become hard to slide, wipe the rack supports with cooking oil.

Special features of your oven control.

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

*When the display shows your choice, press the **Start** pad. The special features will remain in memory after a power failure, except for the Sabbath feature, which will have to be reset.*



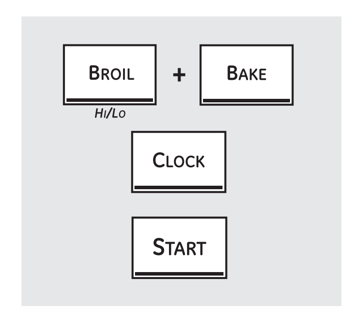
12-Hour Shutoff

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn ***OFF*** this feature, follow the steps below.

1. Press the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads (on double oven models, use the ***upper*** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows ***SF.***
2. Press the ***Delay Start*** pad until ***no shdn*** (no shutoff) appears in the display.
3. Press the ***Start*** pad to activate the no shutoff and leave the control set in this special features mode.

NOTE: *On double oven models, this activates this special feature for both ovens.*



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

Your control is set to use a 12-hour clock.

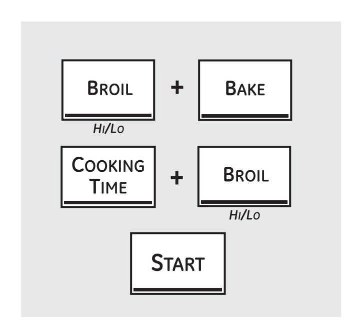
If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

1. Press the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads (on double oven models, use the ***upper*** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows ***SF.***
2. Press the ***Clock*** pad once. The display will show ***12 hr.*** If this is the choice you want, press the ***Start*** pad.

   Press the ***Clock*** pad again to change to the 24-hour military time clock. The display will show ***24 hr.*** If this is the choice you want, press the ***Start*** pad.

   Press the ***Clock*** pad again to black out the clock display. The display will show ***OFF.*** If this is the choice you want, press the ***Start*** pad.

NOTE: *If the clock is in the black-out mode, you will not be able to use the Delay Start function.*



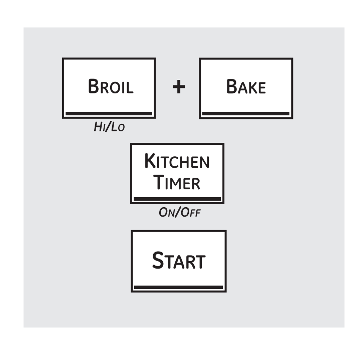
Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections, but you may change this to use the Celsius selections.

1. Press the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads (on double oven models, use the ***upper*** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows ***SF.***
2. Press the ***Broil Hi/Lo*** and ***Cooking Time*** pads at the same time. The display will show ***F*** (Fahrenheit).
3. Press the ***Broil Hi/Lo*** and ***Cooking Time*** pads again at the same time. The display will show ***C*** (Celsius).
4. Press the ***Start*** pad.

NOTE: *On double oven models, the new setting will be displayed for both ovens.*

Special features of your oven control.



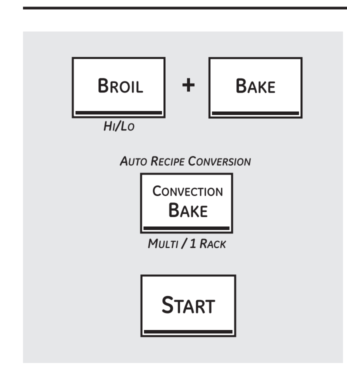
Tones at the End of a Timed Cycle

*At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the **Clear/Off** pad is pressed. This continuous 6-second beep may be canceled.*

To cancel the 6-second beep:

1. Press the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads (on double oven models use the ***upper*** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows ***SF***.
2. Press the ***Kitchen Timer On/Off*** pad. The display shows ***CON BEEP*** (continuous beep). Press the ***Kitchen Timer On/Off*** pad again. The display shows ***BEEP***. (This cancels the one beep every 6 seconds.)
3. Press the ***Start*** pad.

***NOTE:** On double oven models, this cancels the end-of-cycle tone for both ovens.*



Auto Recipe™ Conversion *(on some models)*

When using convection bake, the Auto Recipe™ Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

*Once the feature is activated, the display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **Start** pad, the display will show **CON** and the converted temperature of 325°F.*

***NOTE:** This feature does not convert convection bake cooking times, only regular baking temperatures.*

To activate the feature:

1. Press the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads (on double oven models, use the ***upper*** oven controls) at the same time for 3 seconds, until the display shows ***SF***.
2. Press the ***Convection Bake*** pad. The display will show ***CON OFF***. Press the ***Convection Bake*** pad again. The display will show ***CON ON***.
3. Press the ***Start*** pad.

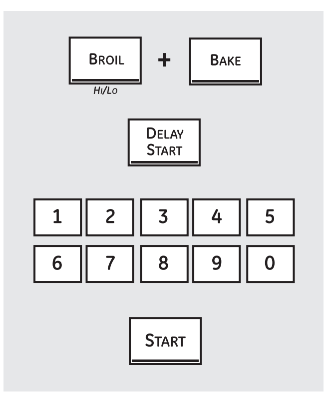
To deactivate the feature, repeat steps 1–3 above but press the ***Start*** pad when ***CON OFF*** is in the display.

Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.) (on some models)

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

***NOTE:** The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.*



When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃ ⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set for Regular Baking/Roasting

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Press and hold ***both*** the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***

   NOTE: If bake or broil appears in the display, the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads were not touched at the same time. Touch the ***Clear/Off*** pad and begin again.

2. Tap the ***Delay Start*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***Start*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***Bake*** pad. No signal will be given.
5. Using the number pads, enter the desired temperature between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.
6. Touch the ***Start*** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃ ⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃ ⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the ***Bake*** pad, enter the new temperature using the number pads, and touch the ***Start*** pad.

NOTE: The ***Clear/Off*** and ***Cooking Time*** pads are active during the Sabbath feature.

BROIL + BAKE (Hi/Lo), DELAY START, COOKING TIME, 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0, START

When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃ ⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set for Timed Baking/Roasting – Immediate Start and Automatic Stop

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Press and hold ***both*** the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***

   NOTE: If ***bake*** or ***broil*** appears in the display, the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads were not touched at the same time. Touch the ***Clear/Off*** pad and begin again.

2. Tap the ***Delay Start*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***Start*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***Cooking Time*** pad.
5. Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Touch the ***Start*** pad.
7. Touch the ***Bake*** pad. No signal will be given.
8. Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.
9. Touch the ***Start*** pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃ ⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃ ⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the ***Bake*** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the ***Start*** pad.

When cooking is finished, the display will change from ⊃ ⊂ to ⊃ and ***0:00*** will appear, indicating that the oven has turned ***OFF*** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

CLEAR OFF, BROIL + BAKE (Hi/Lo), DELAY START, START

How to Exit the Sabbath Feature

1. Touch the ***Clear/Off*** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only ⊃ is in the display.
3. Press and hold ***both*** the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***
4. Tap the ***Delay Start*** pad until ***12 shdn*** or ***no shdn*** appears in the display. ***12 shdn*** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. ***no shdn*** indicates that the oven will not automatically turn off.
5. Touch the ***Start*** pad.

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

Care and cleaning of the oven.

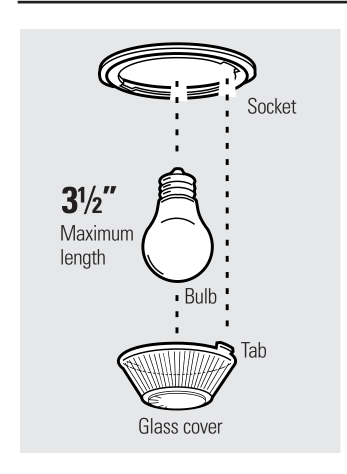
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: *The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.*



Oven Light Bulb

NOTE: *The glass cover (on some models) should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.*

Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety, do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do, the bulb will break.

To remove:

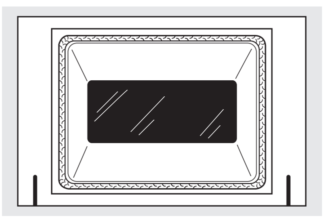
Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

To replace:

Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTE:

- *A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.*
- *Install and tighten the cover clockwise.*
- *Reconnect electrical power to the oven.*
- *For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.*



Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

To clean the outside of the door:

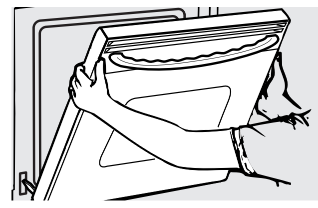
- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

Lift-Off Oven Door

Slot

Hinge lock

Pull hinge locks down to unlock



Removal position

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

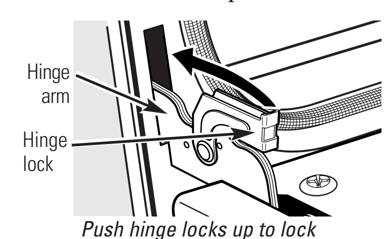
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position (see illustration).
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.



Push hinge locks up to lock

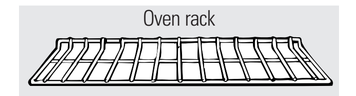
5. Close the oven door.

Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

- *Do not immerse the temperature probe in water.*
- *Do not store the temperature probe in the oven.*

Care and cleaning of the oven.



Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

The oven racks may remain in the oven during self-cleaning cycle without being damaged.

If the racks become hard to slide, wipe their side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. When cleaning, the control panel should be at room temperature and not in direct sunlight.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center
1.800.626.2002

GEAppliances.com

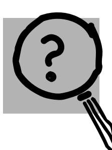
Before You Call For Service…



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Control signals after entering cooking time or delay start	**You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.**	• Press the ***Bake*** pad and desired temperature or the ***Self Clean Std/Low*** pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.**	• See the *Using the oven* section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• See the *Using the oven* section.
	Oven floor not in place.	• Replace the oven floor.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the oven thermostat—Do it yourself!* section.
Food does not broil properly	**Oven door is open.**	• Close the door. This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed.
	Oven controls improperly set.	• Make sure you press the ***Broil Hi/Lo*** pad.
	Improper rack position being used.	• See the *Broiling Guide.*
	Food being cooked in a hot pan.	• For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	• Unplug and remove the probe from the oven.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the *Broiling Guide.*
Clock and timer do not work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the clock, timer and control lockout* section.
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	• Tighten or replace the bulb.
	Pad operating light is broken.	• Call for service.

Before You Call For Service…



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	**Oven thermostat needs adjustment.**	• See the *Adjust the oven thermostat—Do it yourself!* section.
Oven will not work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the oven* section.
Oven will not self-clean	**The oven temperature is too high to set a self-clean operation.**	• Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	• Remove the probe from the oven.
"Crackling" or "popping" sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.**	• This is normal.
Excessive smoking during clean cycle	**Excessive soil.**	• Press the ***Clear/Off*** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the ***LOCKED*** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	**Oven too hot.**	• Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	**Oven controls not properly set.**	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	Oven was heavily soiled.	• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCKED" flashes in the display	**The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.**	• Close the oven door.
LOCKED light is on when you want to cook	**The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.**	• Press the ***Clear/Off*** pad. Allow the oven to cool.

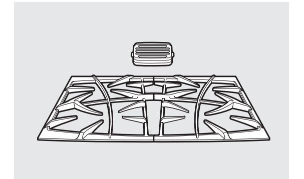
Problem	Possible Causes	What To Do
"F— and a number or letter" flash in the display	**You have a function error code.**	• Press the ***Clear/Off*** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	• Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	• See the *Special features of your oven control* section.
Display flashes	**Power failure.**	• Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	**Oven control pads were not pressed properly.**	• The ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads (on double oven models, use the upper oven controls) must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
"PROBE" appears in the display	**This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.**	• Enter a probe temperature.
Power outage, clock flashes	**Power outage or surge.**	• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the ***Clear/Off*** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Steam from the vent	**When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.**	• This is normal.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the *Using the self-cleaning oven* section.
Strong odor	**An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.**	• This is temporary.
Fan noise	**A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on.**	• This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours after the oven is turned off. The convection fan will cycle on and off until the function is over or the door is opened.

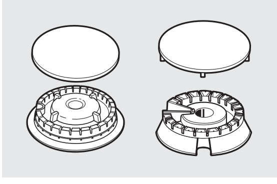
Accessories.

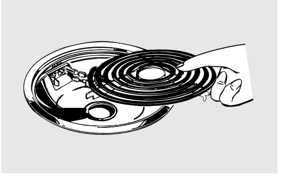


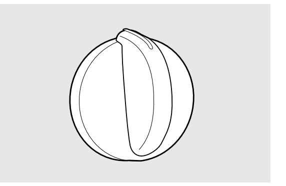
Looking For Something More?

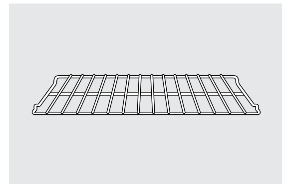
You can find these accessories and many more at ***GEAppliances.com*** *(U.S.) or* ***www.GEAppliances.ca*** *(Canada), or call* ***800.626.2002*** *(U.S.) or* ***800.661.1616*** *(Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.*

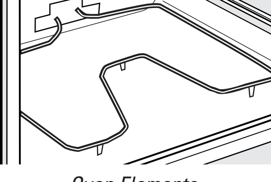

Grates

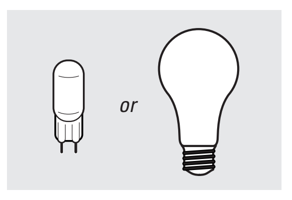

Surface Burner Heads and Caps


Surface Elements and Drip Pans


Knobs


Oven Racks


Oven Elements



Light Bulbs

Experience these other great products to keep your kitchen looking great!



Ceramic Cooktop Cleaning Kit: Includes cleaner, scraper and pad
WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes
WX10X305



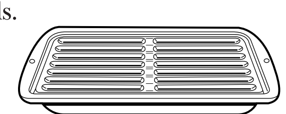
Stainless Steel Appliance Polish Wipes
WX10X10001

Stainless Steel Appliance Cleaner
PM10X311

Get the most out of your Broiler Pan! (Not for use with Broiler Drawer models.)

Use your pan and grid cover to broil hamburgers, seafood, steaks, vegetables, bacon, chops and so much more! The pan below catches the excess fats and oils.

- Genuine GE Part
- Easy To Clean
- One-Year Warranty



Limited Time Offer! Free Shipping!

When you order your broiler pan ***within 30 days*** of purchasing your GE cooking product.

	Small	Large*	XL**
Part #	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensions	8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D	12-3/4" W x 1-1/4" H x 15-1/4" D	15-1/2" W x 1-1/4" H x 19" D

* The large (standard) broil pan does not fit in 20"/24" ranges.
** The XL pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop-ins or 20"/24" ranges.

To place your order, call **800.626.2002** (U.S.), **800.661.1616** (Canada) or mail this form to:
In the U.S.: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027. **In Canada:** GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3

Broiler Pan Order Form

Quantity ____________________ **Part Number** ____________________

Model Number ____________ **Serial Number** ____________ **Brand** ____________ **Date of Purchase** ____________

First Name ____________________ **Last Name** ____________________

Address ____

City ____________________ **State** __________ **Zip Code** ____________

Phone ____________________ **E-Mail** ____________________

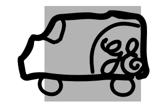
Check ______ **Money Order** ______

Call 800.626.2002 in the U.S. or 800.661.6161 in Canada for current pricing. All credit card orders must be called in.

Notes.

Notes.

GE Built-In Electric Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

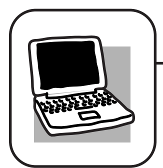
- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

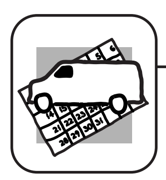
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225



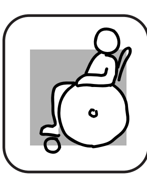
GE Appliances Website
GEAppliances.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



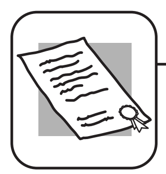
Schedule Service
GEAppliances.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



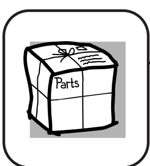
Real Life Design Studio
GEAppliances.com

GE supports the Universal Design concept—products, services, and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties
GEAppliances.com

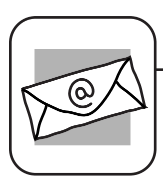
Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories
GEAppliances.com

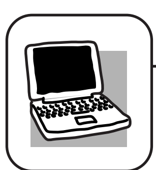
Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard, and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us
GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance
GEAppliances.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.

Printed in the United States



GEAppliances.com

Horno empotrado a convección eléctrico

Manual del propietario

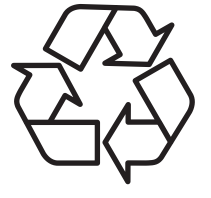
PK916–Horno simple de pared de 27″
PK956–Horno doble de pared de 27″
PT916–Horno simple de pared de 30″
PT956–Horno doble de pared de 30″

Escriba los números de modelo y serie aquí:

Nº de modelo ________________

Nº de serie ________________

Puede encontrar esta información en una etiqueta en la parte delantera del horno, detrás de la puerta del horno en los modelos de horno simple, o en la parte delantera del horno inferior, detrás de la puerta del horno en los modelos de horno doble.



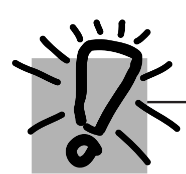
Impreso en papel reciclado

49-80599 08-09 JR

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

¡ADVERTENCIA!

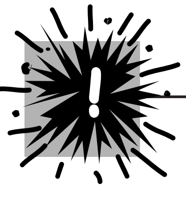
Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede ocurrir un incendio, una explosión o un cortocircuito que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de tóxicos y agua potable segura de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige al gobernador de California publicar una lista de las sustancias conocidas en el estado que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños, y exige a las empresas que alerten a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza emite una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. Puede minimizarse la exposición permitiendo la ventilación con una ventana abierta o utilizando un ventilador.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- Use este aparato únicamente para los fines descritos en este Manual del propietario.
- Asegúrese de que su aparato sea instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su horno a menos que este manual lo recomiende de manera específica. Todos los demás servicios de mantenimiento deberán derivarse a un técnico calificado.
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del cortacircuitos o fusible. Márquelo para una referencia fácil.
- Antes de realizar cualquier servicio de mantenimiento, desconecte el suministro de energía del horno en el panel de distribución doméstico quitando el fusible o apagando el cortacircuitos.
- No deje a los niños sin supervisión; los niños no deben estar solos o sin supervisión en un área en la que un aparato está en uso. No se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna de las partes del aparato.
- No deje que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta. Podrían dañar el horno o sufrir lesiones personales graves.
- Asegúrese de que el horno esté instalado correctamente en un armario que esté bien sujeto a la estructura de la casa. Nunca permita que alguien se trepe, se siente, se pare o se cuelgue de la puerta del horno.
- Nunca deje la puerta del horno abierta cuando no esté observándolo.
- Siempre mantenga tapices, cortinas o paños que puedan prenderse fuego a una distancia segura del horno.
- Siempre mantenga los paños de cocina, repasadores, guantes para cacerolas y todo tipo de tela a una distancia segura de su horno.
- Siempre mantenga los utensilios de madera y plástico, así como alimentos enlatados, a una distancia segura de su horno.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte del artefacto.
- Los rayones o impactos severos sobre las puertas de vidrio podrían romper o astillar el vidrio.
- No guarde materiales inflamables en un horno.
- **PRECAUCIÓN**: Los artículos de interés para los niños no deben guardarse en armarios arriba de un horno; ya que los niños podrían sufrir lesiones graves al intentar treparse sobre él para alcanzar los objetos.



¡ADVERTENCIA!
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca use vestimenta floja o que cuelgue mientras hace uso del aparato. Tenga cuidado al intentar alcanzar artículos guardados en armarios sobre el horno. Los materiales inflamables podrían encenderse si entran en contacto con superficies calientes o elementos calefactores y podrían provocar quemaduras graves.
- Use únicamente guantes para cacerolas que estén secos; los guantes húmedos o mojados sobre superficies calientes podrían causar quemaduras debido al vapor. No permita que los guantes entren en contacto con los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otro tipo de tela voluminosa.
- Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca del horno.
- No use agua para apagar incendios con grasa. Nunca tome una cacerola que se esté quemando. Apague los controles.

  Las llamas en el horno pueden apagarse por completo al cerrar la puerta del horno y apagarlo o al utilizar un producto químico multiuso seco o un extintor de tipo espuma.
- No toque los elementos calefactores ni la superficie interna del horno. Estas superficies podrían estar lo suficientemente calientes como para quemar aún si están oscuras. Durante el uso y luego de éste, no toque ni permita que las prendas u otros materiales inflamables entren en contacto con ningún área interna del horno; deje que se enfríe primero.

  Las superficies que pueden estar calientes incluyen: orificios de ventilación del horno, superficies cercanas a los orificios, grietas alrededor de la puerta del horno, los bordes de la ventana y los ribetes metálicos sobre la puerta.

  RECUERDE: La superficie interna del horno puede estar caliente al abrir la puerta.
- Nunca coloque utensilios de cocina ni otros elementos en el piso del horno. Debajo del piso del horno hay un elemento calefactor. Si coloca elementos sobre el piso del horno, éste podría sobrecalentarse y dañarse al igual que los armarios.
- Nunca deje frascos o latas con grasa de carne asada dentro o cerca de su horno.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este aparato ni ningún otro.
- Aléjese del horno cuando abra la puerta. El aire o vapor caliente que sale puede causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La presión podría acumularse y el recipiente podría explotar y provocar una lesión.
- Mantenga libre la ventilación del horno.
- No permita que se acumule grasa en el horno.
- Coloque la parrilla del horno en la posición que desee mientras el horno esté frío. Si es necesario manipular las parrillas cuando están calientes, no permita que los guantes para cacerolas entren en contacto con los elementos calefactores.
- Cuando utilice bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las indicaciones del fabricante.
- Sacar la parrilla hasta el tope resulta útil para levantar comidas pesadas. También es una precaución para evitar quemarse al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- No utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
- No utilice el horno como área de almacenamiento. Los elementos almacenados en un horno pueden incendiarse.
- No deje objetos hechos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno mientras no esté en uso.
- Luego de asar a la parrilla, siempre retire una asadera del horno y límpiela. La grasa que quede en una asadera puede incendiarse la próxima vez que utilice la bandeja.
- Únicamente limpie las partes enlistadas en este Manual del propietario.
- No utilice papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno, a excepción de lo sugerido en este manual. La instalación incorrecta del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

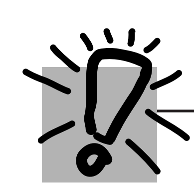


CUEZA LAS CARNES Y EL POLLO COMPLETAMENTE…

Cueza la carne roja y de ave por completo: la carne roja a una temperatura INTERNA de al menos 160 °F y la de ave a una temperatura INTERNA de al menos 180 °F. La cocción a estas temperaturas ofrece protección contra enfermedades de transmisión por alimentos.

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

- No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para un buen cierre. Debe tenerse cuidado de no desgastar, dañar o mover el empaque.
- No utilice limpiadores. Ningún limpiador comercial para hornos ni ninguna cubierta protectora para hornos debe utilizarse dentro o alrededor de las partes del horno. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno cuando se utilice el ciclo de autolimpieza.
- Antes de la autolimpieza del horno, remueva la sonda, cualquier cacerola para asar, parrilla y otros utensilios de cocina.
- Antes de comenzar un ciclo de autolimpieza, asegúrese de limpiar con un trapo los derrames.
- Si el modo de autolimpieza no funciona bien, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Haga que un técnico calificado realice la reparación.

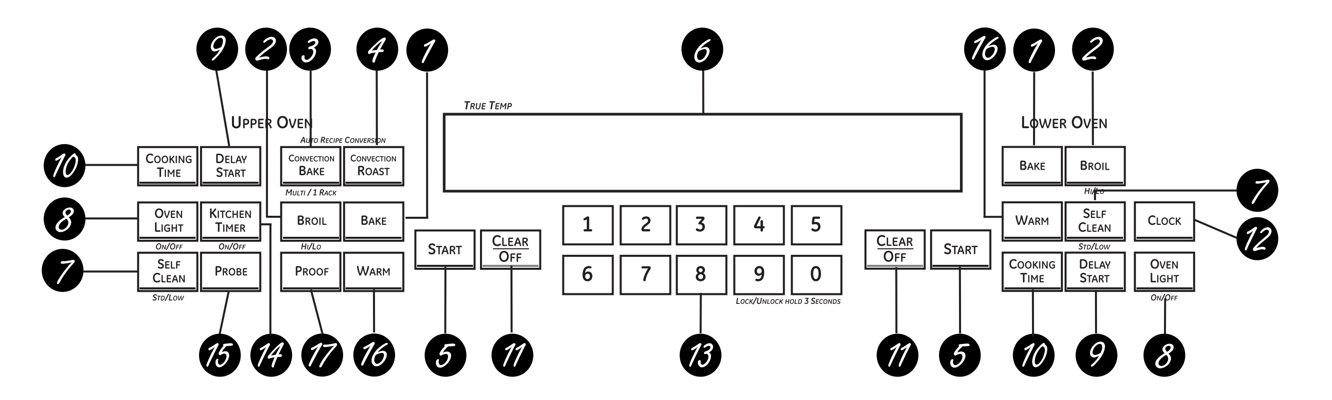


LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

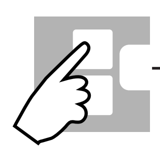
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Uso de los controles del horno inferior.

(A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con los de su modelo.) **GEAppliances.com**



Se muestra el control del horno doble.



Control del horno, características y configuraciones del reloj (Clock) y del temporizador (Timer)

1 *Botón Bake (Horneado)*
Presione para seleccionar la función horneado.

2 *Botón Broil Hi/Lo (Asar a la Parrilla Alto/Bajo)*
Presione para seleccionar la función asar a la parrilla.

3 *Botón Convection Bake (Horneado por convección)*
Presiónelo para seleccionar el horneado con la función de convección.

4 *Botón Convection Roast (Asado por convección)*
Presiónelo para seleccionar el asado con la función de convección.

5 *Botón Start (Inicio)*
Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.

6 *Pantalla*
Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de horneado, de asar a la parrilla o de autolimpieza y las horas establecidas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.

Si una "F– y un número o letra" parpadean en la pantalla y las señales de control del horno, esto indica un código de error de la función. *Presione el botón* ***Clear/Off****. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Si el código de error de la función se repite, desconecte el cable de corriente del horno y comuníquese con el servicio de mantenimiento.*

Si su horno fue configurado para una operación cronometrada del horno y se presentó una interrupción en el fluido eléctrico, *el reloj y todas las funciones programadas deben restablecerse.*

La hora del día parpadeará en la pantalla cuando se haya presentado una interrupción en el fluido eléctrico.

7 *Botón Self Clean Std/Low (Limpieza automática estándar/baja)*
Presione para seleccionar la función de autolimpieza. Consulte la sección *Uso del horno autolimpieza.*

8 *Botón Oven Light (Luz del horno)*
Presione para encender o apagar la luz del horno.

9 *Botón Delay Start (Inicio postergado)*
Utilice junto con los botones ***Cooking Time*** o ***Self Clean*** para configurar el horno para que inicie y se detenga automáticamente en el momento que usted programe.

10 *Botón Cooking Time (Tiempo de cocción)*
Presione y luego presione los botones numéricos para establecer la cantidad de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apagará automáticamente cuando se haya agotado el tiempo de cocción, a menos que se haya configurado la función "Cook and Hold" (Cocinar y mantener).

11 *Botón Clear/Off*
Presione para cancelar ***TODAS*** las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.

12 *Botón Clock (Reloj)*
Presione antes de configurar el reloj.

13 *Botones numéricos*
Utilice para configurar cualquier función que necesite números como la hora del día en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la temperatura interna de la comida, la hora de inicio y la duración de la operación para el horneado cronometrado y la autolimpieza.

14 *Botón Kitchen Timer On/Off (Temporizador de cocina encender/apagar)*
Presione para seleccionar la característica del temporizador.

15 *Botón Probe (Sonda)*
Presione cuando utilice la sonda para cocinar alimentos a una temperatura interna deseada.

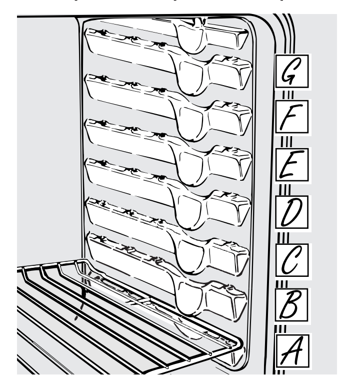
16 *Botón Warm (Calentamiento)*
Presiónelo para mantener los alimentos cocidos calientes.

17 *Botón Proof (Leudado)*
Presiónelo para seleccionar un ambiente tibio útil para levar los productos con levadura.



Uso del horno.

Para prevenir posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.



Antes de comenzar…

Las parrillas tienen cierres de tope, de forma tal que cuando se encuentren colocados correctamente en los soportes, se detendrán antes de salir completamente y no se inclinarán.

Cuando se encuentre colocando o quitando utensilios de cocina, tire de la parrilla hacia afuera hasta la protuberancia en el apoyo de la parrilla.

Para quitar una parrilla, tírelo hacia usted, incline el frente hacia arriba y tire de él hacia afuera.

Para reemplazar, coloque el extremo de la parrilla (topes de cierre) en el apoyo, incline el frente y empuje de la parrilla hacia adentro.

NOTA: *El horno tiene 7 parrillas en posición.*

⚠ PRECAUCIÓN: *Nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.*



NOTA: *Es posible que se encienda automáticamente un ventilador de enfriamiento para refrigerar las partes internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar andando incluso después de apagar el horno.*

Cómo configurar el horno para hornear o asar

1. Presione el botón ***Bake***.
2. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura deseada.
3. Presione el botón ***Start***.
4. Revise los alimentos para el punto de cocción al mínimo tiempo en la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario.
5. Presione el botón ***Clear/Off*** cuando esté completa la cocción.

	Posición de la parrilla	
Tipo de comida	**Horno de 27″**	**Oven de 30″**
Pasteles congelados (sobre una bandeja para hornear)	B o C	C o D
Torta ligera (angel cake)	A	A o B
Tarta de libra o Bundt	A	A o B
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, pasteles individuales en capa, bizcochos, pasteles	B o C	C o D
Guiso	B o C	C o D

Hornos de 27″: Si hornea cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla A y dos capas en la parrilla C.

Hornos de 30″: Si hornea cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla B y dos capas en la parrilla D.

Ubique las cacerolas en la parrilla de tal forma que una no esté colocada directamente sobre la otra.

Precalentamiento y ubicación de la cacerola

Para precalentar, configure el horno a la temperatura correcta. El control pitará cuando el horno esté precalentado y la pantalla mostrará su temperatura configurada. Esto puede tomar aproximadamente 10 minutos.

Precaliente el horno si la receta así lo indica. El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee tortas, dulces, pastelitos y panes.

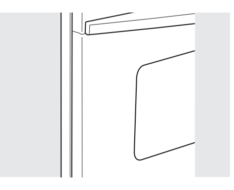
Los resultados del horneado son mejores si las sartenes de hornear están centradas en el horno tanto como sea posible. Las sartenes no se deben tocar entre sí ni deben tocar las paredes del horno. Si necesita usar dos parrillas, coloque las sartenes de forma que una no quede inmediatamente encima de la otra, y deje aproximadamente 1½″ entre cada sartén, desde el frente, desde atrás y desde los costados.

Papel aluminio

Nunca cubra el fondo del horno con papel de aluminio.

Nunca cubra por completo una parrilla con papel aluminio. Esto obstruirá la circulación del calor y obtendrá un asado deficiente.

Puede utilizarse una pequeña hoja de papel aluminio para atrapar derrames colocándola en uno de las parrillas inferiores varias pulgadas por debajo del alimento.



Cierre la puerta. **Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.**

Si su horno está conectado a 208 voltios, los filetes poco cocidos pueden asarse a la parrilla precalentando la parrilla y posicionando la parrilla del horno en una posición más alta.

Cómo configurar el horno para asar a la parrilla

Cierre la puerta. ***Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.***

1. Coloque la carne o el pescado sobre una rejilla para asar en una bandeja para asar.
2. Siga las posiciones en la parrilla sugeridas en la *Guía para asar a la parrilla.*

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

3. Presione el botón ***Broil Hi/Lo*** una vez para asar a la ***parrilla HI*** (Alto).

   Para cambiar a Asar a la ***parrilla LO*** (Bajo), presione el botón ***Broil Hi/Lo*** nuevamente.
4. Presione el botón ***Start***.
5. Cuando el asado a la parrilla esté terminado, presione el botón ***Clear/Off***.

Guía para asar a la parrilla

Alimento	Cantidad y/ o grosor	Hornos de 27″ Posición de la Parrilla	Hornos de 27″ Primer lado Tiempo (min)	Hornos de 27″ Segundo lado Tiempo (min)	Hornos de 30″ Posición de la Parrilla	Hornos de 30″ Primer lado Tiempo (min)	Hornos de 30″ Segundo lado Tiempo (min)	Comentarios
Carne molida Bien cocido	1 lb (4 croquetas) 1/2 a 3/4″ de espesor	C C	10 10	7 9	E o F E o F	10 10	7 9	Distribuya uniformemente. Hasta 8 croquetas toman aproximadamente el mismo tiempo.
Filetes de carne Poco cocido† Medio Bien cocido Poco cocido† Medio Bien cocido	 1″ de espesor 1 a 1½ lb 1½″ de espesor 2 a 2½ lb	 C C C C C C	 6 8 12 10 15 25	 5 6 11 7 a 8 14 a 16 20 a 25	 E E E E E E	 8 10 12 10 15 25	 6 8 10 8 14 a 16 20 a 25	Los filetes de menos de 1 pulgada de espesor se cocinan por completo antes de dorarse. Recomendamos freír en el sartén. Corte la grasa.
Pollo Lo Broil Lo Broil	1 completo 2 a 2½ lb, dividido longitudinalmente Presas Deshuesado	A A o B A o B	35 25 a 35 15 a 20	10 a 15 15 a 20 10 a 15	C B o C B o C	25 25 a 35 15 a 20	10 15 a 20 10 a 15	Reduzca el tiempo en aproximadamente 5 a 10 minutos por lado para pollo despresado. Unte cada lado con mantequilla derretida. Ase primero con la piel hacia abajo.
Colas de langosta Lo Broil	2 a 4 6 a 8 oz cada una	B C	18 a 20 18 a 25	No voltee el caparazón N/A	C D	18 a 20 18 a 25	No voltee el caparazón N/A	Corte a través de la parte posterior del caparazón. Deje las colas bien separadas. Unte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de cocción.
Filetes de pescado Hi Broil Lo Broil	1/4 a 1/2″ de espesor	 C D	 5 5	 5 5	 E F	 5 5	 5 5	Manipule y voltee con cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
Rodajas de jamón (precocido)	1″ de espesor	B	8	8	D	8	8	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para 1½″ de espesor o jamón curado en casa.
Chuletas de cerdo Bien cocido	2 (1/2″ de espesor) 2 (1″ de espesor) aprox. 1 lb	C B	10 13	10 13	E D	10 15	10 15	Corte la grasa.
Chuletas de cordero Medio Bien cocido Medio Bien cocido	 2 (1″ de espesor) aproximadamente 10 a 12 oz 2 (1½″ de espesor) aproximadamente 1 lb	 C C C B	 10 12 14 17	 9 10 12 12 a 14	 E E E E	 10 12 14 17	 9 10 12 12 a 14	Corte la grasa.
Pan de ajo Lo Broil		C	3	N/A	E	3	N/A	

† *El Departamento de Agricultura de EE.UU. indica que: "la carne a poco cocida es popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140 °F significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985.)*

Uso del reloj, el temporizador y el bloqueo de controles.



Asegúrese de que el reloj sea ajustado en la hora correcta del día.

Para ajustar el reloj

El reloj debe ser ajustado en la hora correcta del día para que las funciones automáticas cronometradas del horno funcionen apropiadamente. La hora del día no puede cambiarse durante un ciclo de horneado cronometrado o autolimpieza.

1. Presione el botón ***Clock***.
2. Presione los botones numéricos.
3. Presione el botón ***Start***.



El temporizador es únicamente un temporizador de minutos.

El temporizador no controla las operaciones del horno. La configuración máxima en el temporizador es de 9 horas y 59 minutos.

Para ajustar el temporizador

1. Presione el botón ***Kitchen Timer On/Off***.
2. Presione los botones numéricos hasta que en la pantalla aparezca la cantidad de tiempo deseada. Por ejemplo, para establecer 2 horas y 45 minutos, presione ***2***, ***4*** y ***5*** en dicho orden. Si comete un error, presione el botón ***Kitchen Timer On/Off*** y comience nuevamente.
3. Presione el botón ***Start***.

*Después de presionar el botón **Start**, **SET** desaparece; esto le indica que el tiempo está en cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambie hasta que haya pasado un minuto. En la pantalla no se mostrarán los segundos hasta que el último minuto esté en cuenta regresiva.*

4. Cuando el temporizador alcance ***:00***, el control pitará 3 veces seguidas por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón ***Kitchen Timer On/Off***.

El tono de 6 segundos puede cancelarse siguiendo los pasos en *Las características especiales de su sección de control del horno* bajo la sección *Tonos al final de un ciclo cronometrado*.

Para reiniciar el temporizador

Si la pantalla todavía está mostrando el tiempo restante, puede cambiarla presionando el botón ***Kitchen Timer On/Off***, luego presione los botones numéricos hasta que en la pantalla aparezca el tiempo que desea.

Si el tiempo restante no está en la pantalla (en la pantalla está reloj, inicio postergado o tiempo de cocción), recuerde el tiempo restante presionando el botón ***Kitchen Timer On/Off*** y luego presionando los botones numéricos hasta ingresar el nuevo tiempo que desea.

Para cancelar el temporizador

Presione el botón ***Kitchen Timer On/Off*** dos veces.

9 0
Lock/Unlock hold 3 Seconds

Bloqueo de controles

Su control le permitirá que bloquee los botones táctiles para que no puedan activarse al presionarlos.

NOTA: *En los modelos de horno doble, esto activa dicha función en ambos hornos.*

Para bloquear/desbloquear los controles:

1. Presione los botones ***9*** y ***0*** simultáneamente durante 3 segundos, hasta que en la pantalla aparezca ***LOC ON*** (bloqueo activado).
2. Para desbloquear el control, presione los botones ***9*** y ***0*** simultáneamente durante 3 segundos, hasta que en la pantalla aparezca ***LOC OFF*** (bloqueo desactivado).

Cuando esta función está activada y se presionan los botones táctiles, el control emitirá un bip y aparecerá ***LOC ON*** (bloqueo activado) en la pantalla.

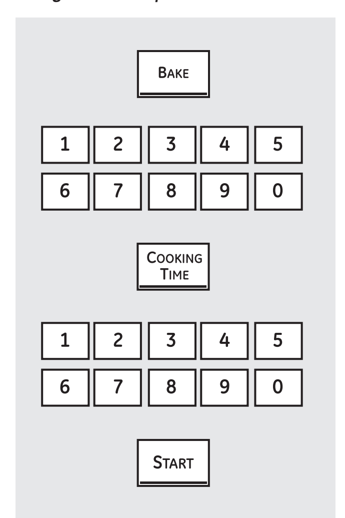
NOTAS:

- *El modo de bloqueo de controles afecta a todos los botones táctiles. Ningún botón táctil funcionará cuando esta función esté activada.*
- *El ajuste permanecerá en la memoria luego de una interrupción de la energía.*

Uso de las características cronometradas de horneado y asado del horno. *(en algunos modelos)*

En modelos de horno doble, puede utilizar la función de horneado cronometrado en un horno mientras utiliza la limpieza automática en el otro; también puede usar el horneado cronometrado en ambos hornos simultáneamente.

***NOTA:** No debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo—reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor de la bombilla aceleraría el crecimiento de bacterias peligrosas.*



Cómo configurar un Inicio inmediato y una Parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1. Presione el botón ***Bake***.
2. Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada.
3. Presione el botón ***Cooking Time***.

***NOTA:** Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.*

4. Utilizando los botones de los números, ingrese el tiempo de horneado deseado. En pantalla se mostrará la temperatura del horno y el tiempo de cocción que usted ingresó.

***NOTA:** Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **Warm** una vez.*

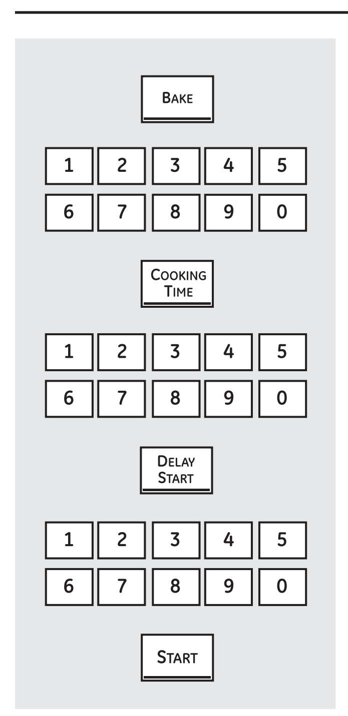
5. Presione el botón ***Start***.

En la pantalla aparecerá el cambio de la temperatura (a partir de 100 °F) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F.

***NOTA:** En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponderán al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, presione el botón **Cooking Time** para ese horno.*

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagara automáticamente a menos que se haya configurado la característica más caliente.

Presione el botón ***Clear/Off*** para borrar la pantalla.



Cómo configurar un Inicio postergado y una Parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1. Presione el botón ***Bake***.
2. Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada.
3. Presione el botón ***Cooking Time***.

***NOTA:** Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.*

4. Utilizando los botones de los números, ingrese el tiempo de horneado deseado.
5. Presione el botón ***Delay Start***.
6. Utilizando los botones numéricos, ingrese la hora del día en la cual desea que el horno se encienda e inicie la cocción.

***NOTA:** Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **Warm** una vez.*

7. Presione el botón ***Start***.

***NOTA:** Un tono de atención sonará si está utilizando el horneado cronometrado y no presiona el botón **Start** después de ingresar la temperatura de horneado.*

Si desea verificar el tiempo que ha configurado, presione el botón ***Delay Start*** para verificar la hora de inicio que ha configurado o presione el botón ***Cooking Time*** para verificar la duración del tiempo de cocción que ha configurado.

Cuando el horno se encienda a la hora del día que usted haya establecido, la pantalla mostrará el cambio de temperatura (comenzando a 100 °F) y la cuenta regresiva del tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F.

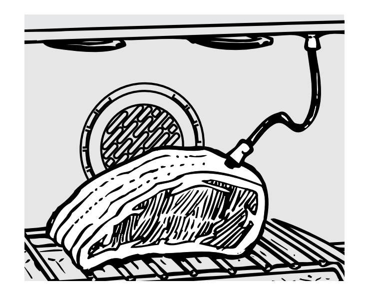
***NOTA:** En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponderán al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, presione el botón **Delay Start** o **Cooking Time** para ese horno.*

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagara automáticamente a menos que se haya configurado la característica más caliente.

Presione el botón ***Clear/Off*** para borrar la pantalla.

Uso de la sonda.

Para muchos alimentos, especialmente la carne asada y las aves, la temperatura interna del alimento es la mejor prueba para el punto de cocción. La sonda de temperatura elimina las conjeturas acerca de los asados al cocinar los alimentos en el punto de cocción exacto que usted desea.



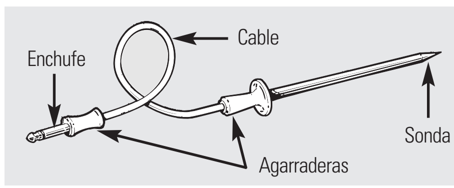
La sonda de temperatura tiene un detector en forma de pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo; dicho enchufe va dentro del enchufe en el horno.

***NOTA:** Los modelos de horno doble tienen una sonda en el horno superior únicamente.*

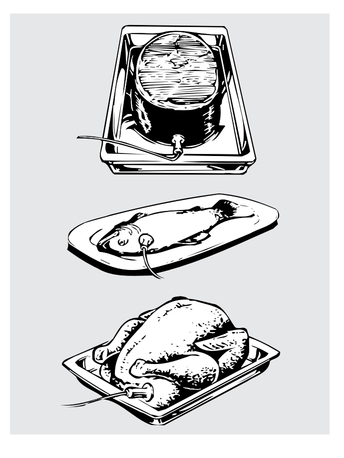
El uso de sondas distintas a la suministrada con este producto puede resultar en el daño a la sonda.

Utilice las agarraderas de la sonda y el enchufe cuando la inserte y la remueva de la carne y del enchufe.

- *Para evitar daños a su sonda, no utilice tenazas para tirar del cable cuando la remueva.*
- *Para evitar rupturas de la sonda, asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertarla.*



- *Para prevenir posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe hasta que el horno se haya enfriado.*
- *Nunca deje su sonda dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.*
- *No almacene la sonda en el horno.*



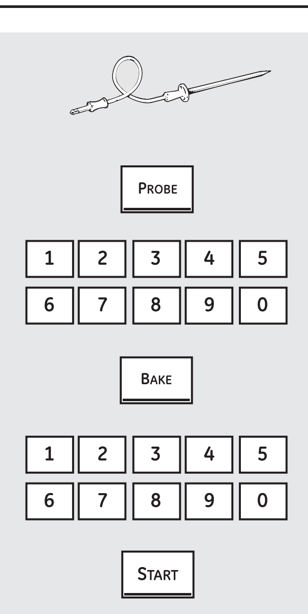
Después de preparar la carne, colocarla sobre un posafuentes o sobre una parrilla para asados, siga estas instrucciones para la ubicación apropiada de la sonda.

1. Coloque la sonda fuera de la carne a lo largo de la parte superior o lateral y marque con su dedo la parte donde la carne se encuentra con la sonda. El punto debe caer en el centro de la parte carnosa más gruesa del bistec.
2. Inserte la sonda completamente dentro de la carne. La sonda no debe tocar el hueso, la grasa o el cartílago.

Para bistecs sin hueso, inserte la sonda dentro de la parte carnosa del bistec. Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda dentro del centro del músculo grande más interno o la articulación.

Inserte la sonda dentro del centro de platos como rollos de carne o cacerolas. Cuando cocine pescado, inserte la sonda justo por encima de la agalla en el área más carnosa, paralelo a la columna vertebral.

Inserte la sonda en la parte más carnosa de la parte interna del muslo desde abajo y en paralelo a la pierna de un pavo completo.



Cómo configurar el horno para asar cuando se utiliza la sonda

1. Inserte la sonda dentro de la carne.
2. Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que quede bien conectada en la toma. Cierre la puerta del horno.
3. Presione el botón ***Probe***.
4. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura interna deseada para los alimentos o la carne. La temperatura interna máxima para los alimentos que puede establecer es 200 °F.
5. Presione el botón ***Bake***.
6. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura deseada.
7. Presione el botón ***Start***.

*La pantalla parpadeará si la sonda está insertada dentro del enchufe y no ha configurado la temperatura de la sonda y presionó el botón **Start**.*

Cuando el horno comience a calentar, en la pantalla aparecerá la palabra ***LO***.

Después que la temperatura interna de la carne alcance 100 °F, en la pantalla se mostrarán los cambios de la temperatura interna.

8. Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno dará la señal. Para detener la señal, presione el botón ***Clear/Off***. Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de Asado, presione el botón ***Bake*** y luego los botones numéricos para establecer la nueva temperatura.

- *Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla parpadeará hasta que la sonda sea removida del horno.*
- *Usted puede utilizar el temporizador aunque no utilice las operaciones cronometradas del horno.*

Uso de las funciones de leudado y calentamiento.

La función de leudado mantiene un ambiente tibio útil para levar los productos con levadura. (Disponible en el horno superior únicamente).



Cómo configurar el leudado en el horno

1 Coloque la masa cubierta en el horno en la parrilla B o C.

NOTA: *Para obtener mejores resultados, cubra la masa con un paño o con película adherente engrasada (el plástico deberá asegurarse debajo del recipiente para que el ventilador de la estufa no lo quite).*

2 Presione el botón ***Proof*** (Leudar) dos veces.

En la pantalla aparecerá ***PrF*** (proof [leudar]).

La luz del interior del horno se encenderá y permanecerá encendida durante el leudado.

La función de leudado proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado y, por lo tanto, no posee un ajuste de temperatura.

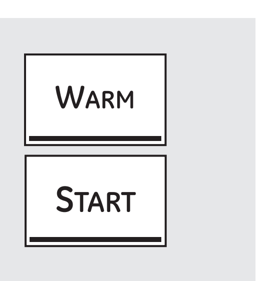
3 Configure el temporizador de cocina (***Kitchen Timer***) en el tiempo de leudado mínimo.

4 Cuando haya finalizado el leudado, presione el botón ***Clear/Off***.

- *Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno sin necesidad.*
- *Controle los productos de pan con anticipación para evitar que leuden demasiado.*

NOTA:

- *No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente alta como para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Utilice la función **Warm** (Calentar) para mantener los alimentos calientes.*
- *La función de leudado no funcionará cuando el horno esté a más de 125 °F. En la pantalla, aparecerá "HOT" (Caliente).*



Cómo configurar el calentamiento en el horno

La función de calentamiento mantiene los alimentos cocidos calientes hasta un máximo de 3 horas luego de que haya finalizado una función cronometrada. O bien, el calentamiento puede activarse para mantener tibios los alimentos cocidos calientes. Esta función no está diseñada para recalentar alimentos fríos.

Para utilizar esta función, presione el botón ***Warm*** una vez y luego el botón ***Start***.

Para activar esta función a fin de usarla luego del asado u horneado cronometrado, presione el botón ***Warm*** mientras programa el horno y antes de presionar ***Start***.

Para cocinar elementos que no son frescos hasta que estén crocantes

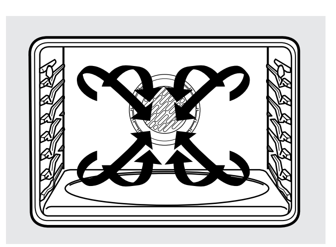
- Coloque los alimentos en fuentes o bandejas de lados bajos.
- Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una única capa. No los apile.
- No los cubra.
- Verifique si están crocantes luego de 20 a 30 minutos. Agregue el tiempo que sea necesario.

NOTAS IMPORTANTES:

- *Los alimentos deben mantenerse calientes en su recipiente de cocción o deben transferirse a una fuente resistente al calor.*
- *Con respecto a los alimentos húmedos, cúbralos con una tapa segura para horno o con papel de aluminio.*
- *Los alimentos fritos o crocantes no deben cubrirse, pero pueden secarse en exceso si se los calienta demasiado.*
- *Al abrir la puerta repetidamente, el aire caliente se escapa y los alimentos se enfrían.*
- *Deje que la temperatura dentro del horno se estabilice durante un tiempo adicional después de agregar alimentos.*
- *Con cargas grandes, puede ser necesario cubrir parte de los alimentos cocinados.*
- *Retire las cucharas para servir, etc., antes de colocar los recipientes en el horno.*
- *No utilice recipientes, tapas o películas adherentes plásticas.*

⚠ PRECAUCIÓN: *Los recipientes, las tapas o las películas adherentes plásticas se derretirán si se colocan en el horno. Es posible que el plástico derretido no pueda quitarse y éste no está cubierto por su garantía.*

Uso del horno de convección.



Horneado por convección

__NOTA:__ El ventilador de convección se encenderá y se apagará en ciclos durante la cocción para distribuir mejor el aire caliente en el horno.

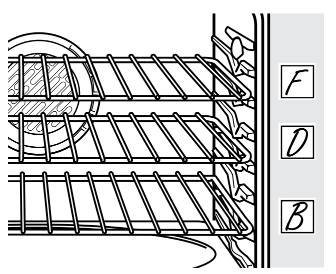
El ventilador de convección del horno se apaga cuando se abre la puerta del horno. NO deje la puerta abierta durante períodos largos mientras utiliza la cocción por convección o podrá reducir la vida útil del elemento calefactor por convección.

En un horno a convección, un ventilador hace circular aire caliente sobre, debajo y alrededor de los alimentos.

Este aire caliente en circulación se distribuye de manera uniforme por la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y se doran de manera uniforme; a menudo, en menor tiempo con calor de convección.

- *Ideal para alimentos horneados y dorados de manera uniforme que se cocinan en varias parrillas.*
- *Adecuado para grandes cantidades de alimentos horneados.*
- *Buenos resultados con galletas, panecillos, bollos dulces, brownies, magdalenas, bollos de crema, pancitos dulces, pastel de ángel y pan.*

El ventilador de convección hace circular el aire caliente de manera uniforme sobre y alrededor de los alimentos.



Posición de múltiples parrillas.

Horneado por convección en múltiples parrillas

Al hornear por convección con sólo 1 parrilla, siga las posiciones de la parrilla recomendadas en la sección Uso del horno.

Ya que se circula aire caliente uniformemente a lo largo del horno, los alimentos pueden hornearse con excelentes resultados utilizando múltiples parrillas.

La cantidad de tiempo requerida para el horneado de múltiples parrillas puede aumentar ligeramente para algunos alimentos, pero se ahorra el tiempo general ya que muchos alimentos se cocinan al mismo tiempo. Galletas, muffins, bizcochos y otros panecillos rápidos dan buenos resultados con el horneado de múltiples parrillas.

Hornos de 30": Cuando hornee en 3 parrillas, coloque una parrilla en la segunda posición (B), una en la cuarta posición (D) y uno en la sexta posición (F).

Para el horneado de dos parrillas, coloque una parrilla en el soporte de la segunda posición (B). Coloque la otra parrilla en el soporte de la cuarta posición (D).

Hornos de 27": Cuando hornee en 3 parrillas, coloque una parrilla en la primera posición (A), una en la segunda posición (B) y uno en la cuarta posición (D).

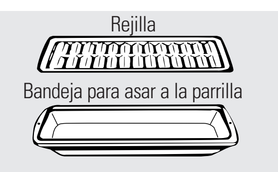
Para el horneado de dos parrillas, coloque una parrilla en el soporte de la primera posición (A). Coloque la otra parrilla en el soporte de la tercera posición (C).

Cómo adaptar recetas…

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado en 25 °F o active la característica de conversión Auto Recipe™. Consulte la sección *Conversión Auto Recipe™* en las *Características especiales del control de su horno*.

- *Utilice los tamaños de cacerola recomendados.*
- *Algunas instrucciones del paquete para cacerolas congeladas o platos principales han sido desarrolladas utilizando hornos comerciales por convección. Para mejores resultados en este horno, precaliente el horno y utilice la temperatura indicada en el paquete.*



Asado por convección

- *Bueno para grandes cortes de carne tierna, destapada.*

El ventilador de convección circula el aire calentado uniformemente sobre y alrededor de los alimentos. La carne roja y aves se doran por todos los lados como si fueran cocinados sobre un rotisserie. El aire calentado circulará sobre, debajo y alrededor de los alimentos que están siendo asados. El aire calentado atrapa los jugos rápidamente para un producto más húmedo y tierno mientras, al mismo tiempo, crea un rico exterior dorado.

Al asar por convección, es importante usar una asadera y una rejilla para obtener mejores resultados. La asadera se usa para recoger los derrames de grasa y la rejilla se usa para evitar las salpicaduras de grasa.

Al hornear galletas, obtendrá mejores resultados si utiliza una bandeja de horno plana en vez de una fuente con lados bajos.

Utensilios de cocina para la cocción por convección

Antes de utilizar su horno por convección, verifique si sus utensilios de cocina permiten que el aire circule dentro del horno. Si está horneando con varias bandejas, deje espacio entre ellas. También, asegúrese de que las bandejas no entren en contacto unas con otras ni con las paredes del horno.

Papel y plástico

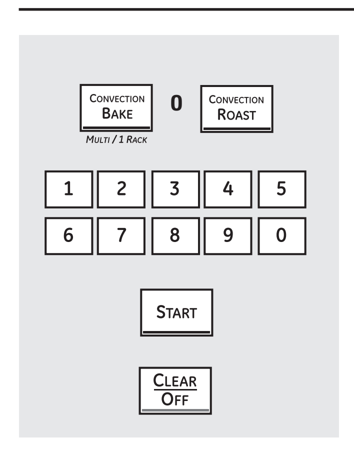
En los hornos por convección pueden utilizarse los recipientes de papel y plástico resistentes al calor recomendados para el uso en hornos regulares. También pueden utilizarse los utensilios de cocina plásticos resistentes al calor hasta temperaturas de 400 °F.

Metal y vidrio

Cualquier tipo de utensilio de cocina funcionará en su horno por convección. Sin embargo, las bandejas metálicas se calientan más rápido y están recomendadas para el horneado por convección.

- *Las bandejas oscurecidas o con acabado mate hornearán más rápido que las bandejas brillantes.*
- *Las bandejas de vidrio o cerámica cocinarán más lentamente.*

Para recetas como el pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.



Cómo configurar el horno para hornear o asar

1. Presione el botón ***Convection Bake*** o el botón ***Convection Roast***.
2. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.
3. Presione el botón ***Start***.

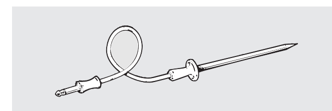
Para cambiar la temperatura del horno, presione el panel ***Convection Bake*** (Hornear por convección) o ***Convection Roast*** (Asar por convección) y luego los paneles numéricos para configurar la nueva temperatura.

Cuando el horno comience a calentar, aparecerán en la pantalla los cambios en la temperatura, comenzando en 100 °F. Cuando el horno alcance la temperatura que usted estableció, sonarán 3 pitidos.

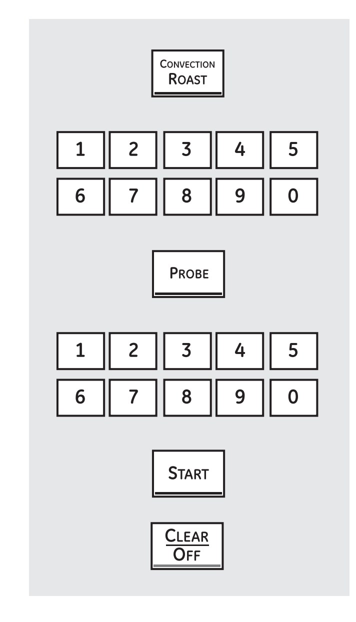
4. Presione el botón ***Clear/Off*** cuando haya terminado.

- *Escuchará un ventilador mientras esté cocinando por convección. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor no se acabará.*
- *Es posible que escuche algunos chasquidos dentro del horno durante el asado. Esto es normal.*

Uso del horno de convección.



Para mejores resultados cuando ase pavos o filetes grandes, recomendamos utilizar la sonda incluida en el horno por convección.



*Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de asado por convección, presione el botón **Convection Roast** y luego presione los botones del número para configurar la nueva temperatura deseada.*

Cómo configurar el horno para asar por convección cuando se utiliza la sonda

La pantalla parpadeará mostrando ***Probe*** y el control del horno indicará si la sonda está insertada dentro del enchufe, y usted no ha establecido una temperatura de sonda y ha presionado el botón ***Start***.

1. Coloque la parrilla en la posición más baja (A). Inserte la sonda dentro de la carne.
2. Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que esté bien conectada. Cierre la puerta del horno.
3. Presione el botón ***Convection Roast***.
4. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.
5. Presione el botón ***Probe***.
6. Presione los botones numéricos para configurar la temperatura interna de la carne que desea.
7. Presione el botón ***Start***.

Cuando el horno comienza a calentar, aparecerá en pantalla la palabra ***LO***.

Después que la temperatura interna de la carne alcanza 100 °F, se mostrará en la pantalla el cambio de la temperatura interna.

8. Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno dará la señal. Para detener la señal, presione el botón ***Clear/Off***. Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

⚠ PRECAUCIÓN: *Para prevenir posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe del horno hasta que el horno se haya enfriado. No almacene la sonda en el centro de cocina.*

NOTA:

- *Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla parpadeará hasta que la sonda sea removida del horno.*
- *Escuchará un ventilador mientras está cocinando con esta característica. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá.*
- *Usted puede utilizar el temporizador pero no puede utilizar las operaciones cronometradas del horno.*
- *En modelos de horno doble, no podrá usar la sonda en el horno superior durante operaciones cronometradas del horno. Esto se debe a que, con la sonda, se cocina por temperatura, en vez de por tiempo.*

Guía para asar por convección

Carnes			Minutos/Lb	Temperatura del horno	Temperatura interna
Carne	Costillas, Costillas deshuesadas,	Poco cocido	20 a 24	325°F	140°F†
	Top Sirloin	Medio	24 a 28	325°F	160°F
	(3 a 5 lb)	Bien asado	28 a 32	325°F	170°F
	Lomo de res	Poco cocido	10 a 14	325°F	140°F†
		Medio	14 a 18	325°F	160°F
Cerdo	Con hueso, Deshuesado (3 a 5 lb)		23 a 27	325°F	170°F
	Chuletas (1/2 a 1 pulg. de espesor)	2 chuletas	30 a 35 total	325°F	170°F
		4 chuletas	35 a 40 total	325°F	170°F
		6 chuletas	40 a 45 total	325°F	170°F
Jamón	Enlatado, Butt, Shank (3 a 5 lb totalmente cocinado)		14 a 18	325°F	140°F
Cordero	Con hueso, Deshuesado (3 a 5 lb)	Medio	17 a 20	325°F	160°F
		Bien asado	20 a 24	325°F	170°F
Mariscos	Pescado, entero (3 a 5 lb)		30 a 40 total	400°F	
	Colas de langosta (6 a 8 onzas cada una)		20 a 25 total	350°F	
Aves	Pollo completo (2½ a 3½ lb)		24 a 26	350°F	180° a 185°F
	Gallina Cornish, no rellena (1 a 1½ lb)		50 a 55 total	350°F	180° a 185°F
	Rellena (1 a 1½ lb)		55 a 60 total	350°F	180° a 185°F
	Pato (4 a 5 lb)		24 a 26	325°F	180° a 185°F
	Pavo, completo*				
	No relleno (10 a 16 lb)		8 a 11	325°F	180° a 185°F
	No relleno (18 a 24 lb)		7 a 10	325°F	180° a 185°F
	Pechuga de pavo (4 a 6 lb)		16 a 19	325°F	170°F

**Las aves rellenas requieren generalmente 30 a 45 minutos de tiempo adicional de cocción.Cubra las patas y la pechuga con papel aluminio para evitar un sobredorado y la desecación de la piel.*

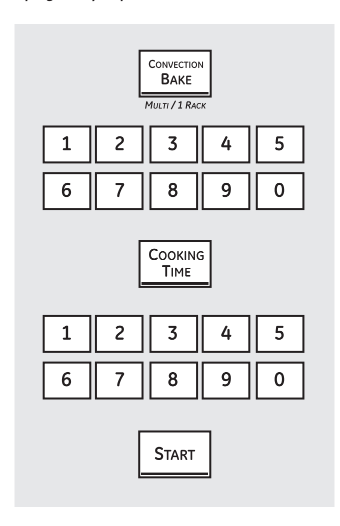
† El Departamento de Agricultura de los EE.UU. indica que: "la carne a poco cocida es popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140 °F significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book.Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985.)

Uso de las características cronometradas para cocinar por convección.

En modelos de horno doble, puede utilizar la función de asado u horneado cronometrado en un horno mientras utiliza la limpieza automática en el otro; también puede usar el asado u horneado cronometrado en ambos hornos simultáneamente.

Escuchará un ventilador mientras esté cocinando con estas características. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá.

***NOTA:** No debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo—reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor de la bombilla aceleraría el crecimiento de bacterias peligrosas.*



Cómo configurar un Inicio inmediato y una Parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1. Presione el botón ***Convection Bake*** o ***Convection Roast***.
2. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.
3. Presione el botón ***Cooking Time***.

NOTA: Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

4. Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado. El mínimo tiempo de cocción que puede configurar es de 1 minuto. En la pantalla aparecerá la temperatura del horno que usted configure y el tiempo de cocción que haya ingresado.

***NOTA:** Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **Warm** una vez.*

5. Presione el botón ***Start***.

La pantalla mostrará los cambios de temperatura (comenzando en 100 °F) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F.

***NOTA:** En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponderán al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, presione el panel **Cooking Time** para ese horno.*

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente a menos que se haya configurado la característica más caliente.

6. Presione el botón ***Clear/Off*** para borrar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde, aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que se dejan en el horno continuarán cocinándose después que el horno se apague.

Cómo configurar un Inicio postergado y una Parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1. Presione el botón ***Convection Bake*** o ***Convection Roast***.
2. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura del horno deseada.
3. Presione el botón ***Cooking Time***.

NOTA: Si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

4. Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado.
5. Presione el botón ***Delay Start***.
6. Presione los botones numéricos para establecer la hora del día a la cual desea que el horno se encienda y comience a cocinar.

***NOTA:** Si desea que los alimentos se mantengan calientes durante hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción, presione el botón **Warm** una vez.*

*Si desea verificar el tiempo que ha configurado, presione el botón **Delay Start** para verificar la hora de inicio que ha configurado o presione el botón **Cooking Time** para verificar la duración del tiempo de cocción que ha configurado.*

7. Presione el botón ***Start***.

***NOTA:** sonará un tono de atención si está utilizando el horneado o el asado cronometrado y no presiona el botón **Start** después de ingresar la temperatura de horneado o asado.*

Cuando el horno se encienda a la hora del día que usted haya establecido, la pantalla mostrará el cambio de temperatura (comenzando a 100 °F) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcance 100 °F.

***NOTA:** En los modelos de horno doble, al utilizar los dos hornos simultáneamente, los tiempos que aparecen en la pantalla corresponderán al último horno configurado. Para ver el tiempo establecido para el primer horno configurado, presione el panel **Delay Start** o **Cooking Time** para ese horno.*

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente a menos que se haya configurado la característica más caliente.

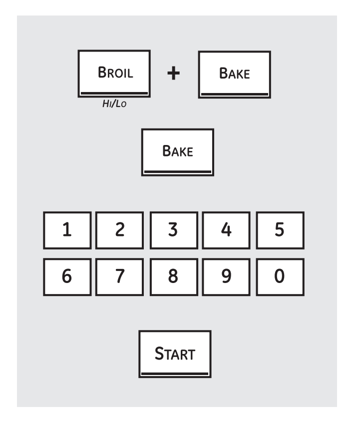
8. Presione el botón ***Clear/Off*** para borrar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde, aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que se dejan en el horno continuarán cocinándose después que el horno se apague.

Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!

Usted se puede percatar que su horno nuevo cocina distinto al que reemplazó. Use su horno nuevo por varias semanas para familiarizarse con él. Si aún piensa que su horno nuevo es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar el termostato usted mismo.

No use termómetros, como los que se venden en tiendas de aprovisionamiento para inspeccionar la temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar de 20 a 40 grados.

NOTA: *Este ajuste sólo afectará la temperatura de horneado y asado; no afecta las temperaturas de asado a la parrilla o autolimpieza. El ajuste se almacenará en la memoria después de una falla eléctrica.*



Para ajustar el termostato

1. Presione los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo*** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre ***SF***.

2. Presione el botón ***Bake*** para la estufa que desea usar. En la pantalla se muestra un número de dos dígitos.

   Presione ***Bake*** nuevamente para alternar entre el aumento y la disminución de la temperatura del horno.

3. La temperatura del horno pueda ajustarse hasta (+) 35 °F más caliente o (-) 35 °F más fría. Presione los botones numéricos en el mismo sentido que aparecen. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno a 15 °F, presione ***1*** y ***5***.

4. Cuando haya realizado el ajuste, presione el botón ***Start*** para volver a la pantalla de la hora del día. Utilice su horno como lo haría normalmente.

¡El tipo de margarina afectará el desempeño del horneado!

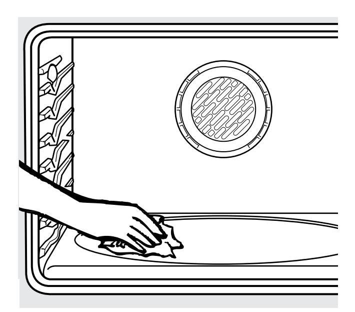
La mayoría de las recetas para hornear se han desarrollado usando productos de alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si disminuye la grasa, es posible que la receta no tenga los mismos resultados que con un producto de mayor contenido de grasa.

Las recetas pueden fallar si las tortas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos bajos en grasa. Mientras menos sea el contenido de grasa de un producto tipo mantequilla, más se notarán estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos marcados como margarinas, contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos tipo mantequilla bajos en grasa contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

Uso del horno autolimpieza.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.



Limpie el suelo pesado sobre la parte inferior del horno. (la apariencia puede variar)

Antes de un ciclo de limpieza

Recomendamos ventilar su cocina dejando una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza.

Remueva del horno cualquier bandeja para parrilla, rejilla para parrilla, sonda, todos los utensilios de cocina y cualquier residuo de papel aluminio.

Las parrillas del horno pueden autolimpiarse sin daño.

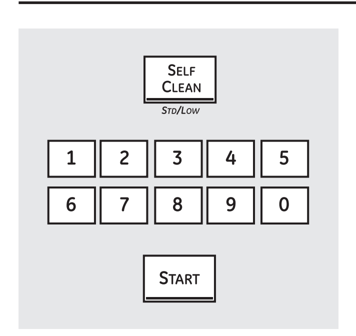
No utilice abrasivos o limpiadores de hornos. Limpie la parte superior, lados y parte exterior de la puerta del horno con jabón y agua.

Asegúrese de que esté puesta la cubierta de la bombilla eléctrica y que la luz esté apagada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a las emanaciones nocivas despedidas durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Mueva las aves a otro cuarto bien ventilado.

- En modelos de horno doble, puede configurar un ciclo de limpieza en ambos hornos simultáneamente. El último horno configurado retrasará automáticamente su inicio hasta que finalice el ciclo de limpieza del primero.
- En modelos de horno doble, puede usar el horneado cronometrado en un horno y la limpieza automática en el otro simultáneamente.

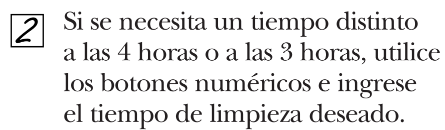
⚠ PRECAUCIÓN: *Nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.*



Cómo ajustar el horno para limpieza

1. Presione el botón ***Self Clean Std/Low*** una vez para un tiempo de limpieza de 4 horas o dos veces para un tiempo de limpieza de 3 horas.

   Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 3 horas para limpiar pequeños derrames contenidos. Para un horno sucio se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas o más.



2. Si se necesita un tiempo distinto a las 4 horas o a las 3 horas, utilice los botones numéricos e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

Usted puede cambiar el tiempo de limpieza en cualquier momento entre 3 y 5 horas, dependiendo de qué tan sucio esté su horno.

3. Presione el botón ***Start***.

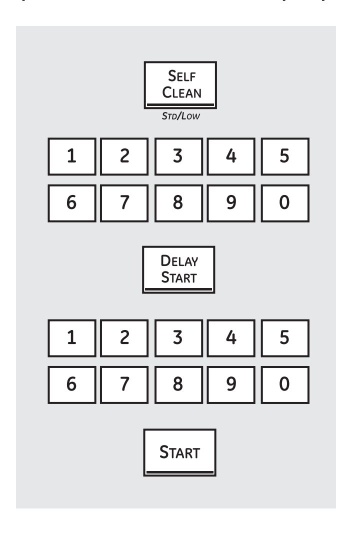
La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante de limpieza. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y se apague la luz ***LOCKED***.

Cuando se apague la luz ***LOCKED***, podrá abrir la puerta del horno.

- La palabra ***LOCKED*** parpadeará y el control del horno indicará si configuró el ciclo de limpieza y olvidó cerrar la puerta del horno.
- Para detener un ciclo de limpieza, presione el botón ***Clear/Off.*** Cuando se apague la luz ***LOCKED*** indicando que el horno se ha enfriado a una temperatura inferior a la de bloqueo, podrá abrir la puerta del horno.

Uso del horno autolimpieza.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.



Cómo posponer el inicio de la limpieza

1 Presione el botón ***Self Clean Std/Low*** una vez para un tiempo de limpieza de 4 horas o dos veces para un tiempo de limpieza de 3 horas.

Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 3 horas para limpiar pequeños derrames contenidos. Para un horno sucio se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas o más.

2 Si se necesita un tiempo distinto a las 4 horas o a las 3 horas, utilice los botones numéricos e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

Usted puede cambiar el tiempo de limpieza en cualquier momento entre 3 y 5 horas, dependiendo de cuán sucio esté su horno.

3 Presione el botón ***Delay Start***.


4 Utilizando los botones numéricos, ingrese la hora del día a la cual desea que comience el ciclo de limpieza.

5 Presione el botón ***Start***.

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará la hora de inicio. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y se apague la luz ***LOCKED***.

Cuando se apague la luz ***LOCKED***, podrá abrir la puerta del horno.

NOTA: *En modelos de horno doble, puede configurar un ciclo de limpieza retrasado en ambos hornos simultáneamente. El segundo horno configurado retrasará automáticamente el inicio de la limpieza hasta que finalice el ciclo de limpieza del primero.*

*Para recordar el tiempo de inicio del segundo horno configurado, presione el botón **Delay Start** en los controles para el segundo horno.*

Después de un ciclo de limpieza

Es posible que observe algunas cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que el horno se enfríe.

Si las manchas blancas permanecen, remuévalas con un estropajo de acero lleno de jabón y enjuague generosamente con una mezcla de vinagre y agua.

Estos depósitos son usualmente residuos de sal que el ciclo de limpieza no puede eliminar.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

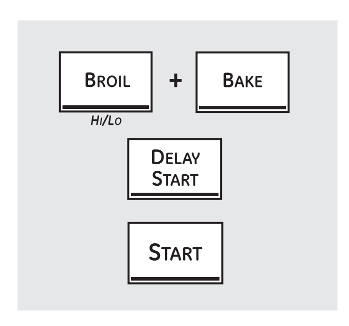
- Usted no puede configurar el horno para cocción hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.
- Mientras el horno esté en autolimpieza, usted puede presionar el botón ***Clock*** para mostrar en pantalla la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón ***Self Clean***.
- Si las parrillas se vuelven difíciles de deslizar, limpie los soportes de las parrillas con aceite de cocina.

Características especiales de control de su horno.

Su nuevo control con botones sensibles tiene características adicionales que puede elegir utilizar. A continuación se describen las características y cómo puede activarlas.

Los modos de característica especial sólo pueden activarse mientras la pantalla esté mostrando la hora del día. Dichos modos permanecen en la memoria del control hasta que los pasos sean repetidos.

*Cuando la pantalla muestre su elección, presione el botón **Start**. Las características especiales permanecerán en la memoria después de una falla en el suministro de electricidad, excepto para el modo Sabbath, que deberá reestablecerse.*



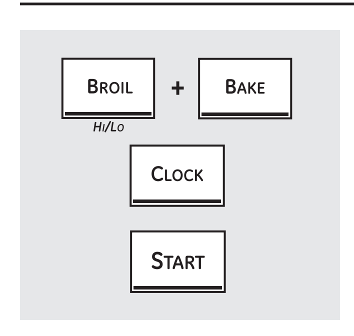
Apagado después de 12 horas

Con esta característica, si se olvida y deja el horno encendido, el control apagará el horno después de 12 horas automáticamente durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado a la parrilla.

Si desea apagar esta característica, siga los pasos a continuación.

1. Presione los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo*** (en modelos de horno doble, use los controles del horno ***superior***) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre ***SF***.
2. Presione el botón ***Delay Start*** hasta que ***no apagado*** (no shdn) aparezca en la pantalla.
3. Presione el botón ***Start*** para activar "no apagado" y dejar la configuración del control en este modo de característica especial.

NOTA: *En los modelos de horno doble, esto activa dicha función especial para ambos hornos.*



Reloj de 12 horas, 24 horas o supresión del reloj

Su control está configurado para utilizar un reloj de 12 horas.

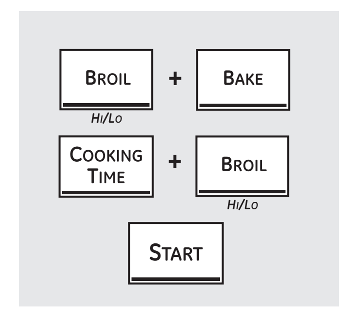
Si usted preferiría tener un reloj de 24 horas o suprimir el reloj de la pantalla, siga los pasos a continuación.

1. Presione los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo*** (en modelos de horno doble, use los controles del horno ***superior***) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre ***SF***.
2. Presione una vez el botón ***Clock***. La pantalla mostrará ***12 hr***. Si ésta es la elección que desea, presione el botón ***Start***.

Presione nuevamente el botón ***Clock*** para cambiar al reloj de 24 horas. La pantalla mostrará ***24 hr***. Si ésta es la elección que desea, presione el botón ***Start***.

Presione nuevamente el botón ***Clock*** para suprimir el reloj de la pantalla. La pantalla mostrará ***OFF***. Si ésta es la elección que desea, presione el botón ***Start***.

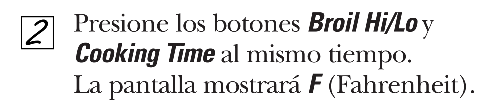
NOTA: *Si el reloj está en el modo suprimido, no podrá utilizar la función Delay Start.*



Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados

Su control del horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar utilizando las selecciones en grados Centígrados.

1. Presione los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo*** (en modelos de horno doble, use los controles del horno ***superior***) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre ***SF***.

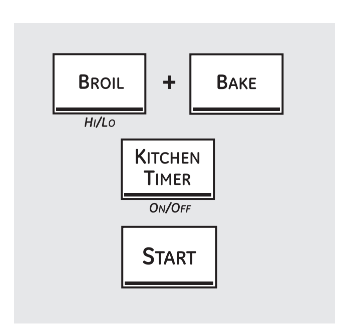


2. Presione los botones ***Broil Hi/Lo*** y ***Cooking Time*** al mismo tiempo. La pantalla mostrará ***F*** (Fahrenheit).
3. Presione los botones ***Broil Hi/Lo*** y ***Cooking Time*** nuevamente al mismo tiempo. La pantalla mostrará ***C*** (Centígrado).
4. Presione el botón ***Start***.

NOTA: *En modelos de horno doble, se mostrará la nueva configuración para ambos hornos.*

Seguridad
Operación
Cuidado y limpieza
Solucionar problemas
Soporte al consumidor

Características especiales de control de su horno.



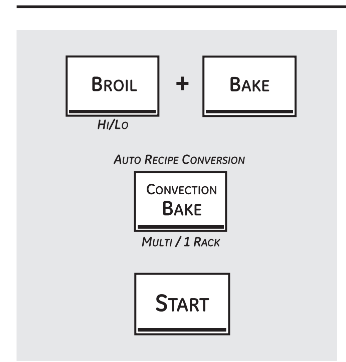
Tonos al final de un ciclo cronometrado

*Al final de un ciclo cronometrado, sonarán 3 pitidos cortos seguidos por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **Clear/Off**. Este pitido continuo cada 6 segundos puede cancelarse.*

Para cancelar el pitido cada 6 segundos:

1. Presione los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo*** (en modelos de horno doble, use los controles del horno ***superior***) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre ***SF***.
2. ***Presione el botón Kitchen Timer On/Off.*** La pantalla muestra ***CON BEEP*** (pitido continuo). Presione nuevamente el botón ***Kitchen Timer On/Off***. La pantalla nuestra ***BEEP***. (Esto cancela el pitido cada 6 segundos).
3. Presione el botón ***Start***.

NOTA: *En modelos de horno doble, esto cancela el sonido del final del ciclo para ambos hornos.*



Conversión Auto Recipe™ (Conversión automática de la recetas)

(en algunos modelos)

Cuando utilice el horneado por convección, la característica Conversión Auto Recipe™ convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regular ingresadas en las temperaturas de horneado por convección.

*Una vez esté activada la característica, la pantalla mostrará la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de una receta normal de 350 °F y presiona el botón **Start**, la pantalla mostrará **CON** y la temperatura convertida de 325 °F.*

NOTA: *Esta característica no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sólo las temperaturas normales de horneado.*

Para activar la característica:

1. Presione los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo*** (en modelos de horno doble, use los controles del horno ***superior***) al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre ***SF***.
2. Presione el botón ***Convection Bake***. La pantalla mostrará ***CON OFF***. Presione nuevamente el botón ***Convection Bake***. La pantalla mostrará ***CON ON***.
3. Presione el botón ***Start***.

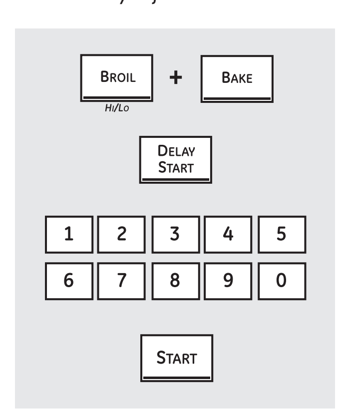
Para desactivar la característica, repita los pasos 1 al 3 anteriores pero presione el botón ***Start*** cuando ***CON OFF*** esté en la pantalla.

Uso de la característica Sabbath.

(Diseñada para utilizarse en el Sabbath judío y días festivos). (en algunos modelos)

La característica Sabbath puede utilizarse únicamente para horneado/asado. No puede utilizarse para convección, asado a la parrilla, autolimpieza o Delay Start.

***NOTA:** La luz del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando la puerta es abierta y se apaga cuando la puerta es cerrada. Se puede quitar la bombilla. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno. En los modelos con un interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno puede encenderse y dejarse encendida.*



Cuando la pantalla muestra ⊃ el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra ⊃ ⊂ el horno está horneando/asando.

Cómo configurar el horneado/asado regular

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

1. Presione y mantenga sostenidos los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo***, ***al mismo tiempo***, hasta que la pantalla muestre ***SF***.

   NOTA: Si en la pantalla aparece bake o broil, los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo*** no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón ***Clear/Off*** y comience de nuevo.

2. Presione el botón ***Delay Start*** hasta que ***SAb bAtH*** aparezca en la pantalla.
3. Presione el botón ***Start*** y ⊃ aparecerá en la pantalla.
4. Presione el botón ***Bake***. No se dará ninguna señal.
5. Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada entre 170 °F y 550 °F. No se dará ninguna señal o temperatura.
6. Presione el botón ***Start***.
7. Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla ⊃ ⊂ indicando que el horno está horneando/asando. Si no aparece ⊃ ⊂ en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón ***Bake***, ingrese la nueva temperatura utilizando los botones numéricos, y presione el botón ***Start***.

NOTA: Los botones ***Clear/Off*** y ***Cooking Time*** están activos durante la característica Sabbath.

Cuando la pantalla muestra ⊃ el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra ⊃ ⊂ el horno está horneando/asando.

Cómo configurar un horneado/asado cronometrado: Inicio inmediato y Parada automática

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

1. Presione y mantenga sostenidos los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo***, ***al mismo tiempo***, hasta que la pantalla muestre ***SF***.

   NOTA: Si en la pantalla aparece ***Bake*** o ***Broil***, los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo*** no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón ***Clear/Off*** y comience de nuevo.

2. Presione el botón ***Delay Start*** hasta que ***SAb bAtH*** aparezca en la pantalla.
3. Presione el botón ***Start*** y ⊃ aparecerá en la pantalla.
4. Presione el botón ***Cooking Time***.
5. Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos. El tiempo de cocción que ingresó aparecerá en la pantalla.
6. Presione el botón ***Start***.
7. Presione el botón ***Bake***. No se dará ninguna señal.
8. Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada. No se dará ninguna señal o temperatura.
9. Presione el botón ***Start***.
10. Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla ⊃ ⊂ indicando que el horno está horneando/asando. Si no aparece ⊃ ⊂ en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón ***Bake***, ingrese la nueva temperatura utilizando los botones numéricos, y presione el botón ***Start***.

Cuando la cocción esté terminada, la pantalla cambiará de ⊃ ⊂ a ⊃ y aparecerá ***0:00***, indicando que el horno se ha apagado pero todavía está configurado en Sabbath. Remueva la comida cocinada.

Cómo salir de la característica Sabbath

1. Presione el botón ***Clear/Off***.
2. Si el horno está cocinando, espere durante un periodo aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que solo ⊃ esté en la pantalla.
3. Presione y sostenga los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo, al mismo tiempo***, hasta que la pantalla muestre ***SF***.
4. Presione el botón ***Delay Start*** hasta que aparezca en la pantalla ***12 shdn*** o ***no shdn***. ***12 shdn*** indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. ***no shdn*** indica que el horno no se apagará automáticamente.
5. Presione el botón ***Start***.

NOTA: Si se presentó un corte en el suministro eléctrico mientras el horno estaba en Sabbath, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado aunque el suministro eléctrico regrese. El control del horno debe ser reiniciado.

Seguridad
Operación
Cuidado y limpieza
Solucionar problemas
Soporte al consumidor

Cuidado y limpieza del horno.

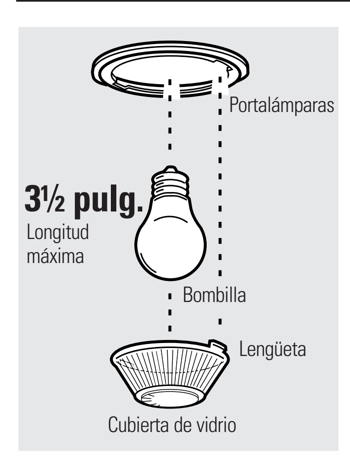
Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y todas las superficies estén frías.

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

Tome cuidadosamente una esquina de la película protectora y despéguela lentamente de la superficie del aparato. No use ningún objeto puntiagudo para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el aparato por primera vez.

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la manera más segura de retirar el adhesivo de la cinta de empaque sobre aparatos nuevos es la aplicación de un detergente doméstico líquido para lavar platos. Aplique con un paño suave y moje.

NOTA: *Debe retirar el adhesivo de todas las partes. No puede retirarse si se quema.*



Lámpara de luz del horno

NOTA: *La cubierta de vidrio (en algunos modelos) sólo deberá quitarse cuando esté fría. El uso de guantes de látex puede ofrecer un mejor agarre.*

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la energía eléctrica que va al horno en el panel del cortacircuitos o fusible principal. Deje que la lámpara se enfríe por completo antes de quitarla. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con un paño húmedo. Si lo hace, se romperá la lámpara.

Para retirar:

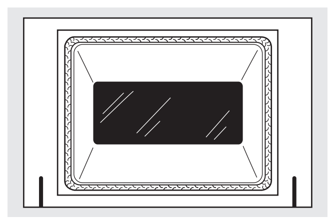
Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio se liberen de las ranuras del portalámparas. Retire la lámpara.

Para volver a colocar:

Coloque una nueva lámpara de 40 vatios para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio en las ranuras del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA:

- *Una lámpara para electrodomésticos de 40 vatios es más pequeña que una lámpara estándar para uso doméstico de 40 vatios.*
- *Instale y ajuste la cubierta en el sentido de las agujas del reloj.*
- *Vuelva a conectar la energía eléctrica al horno.*
- *Para tener una mejor iluminación dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio con un paño húmedo de manera frecuente. Esto debería realizarse cuando el horno esté completamente frío.*



No frote ni limpie la junta de la puerta; ésta tiene muy poca resistencia a la abrasión.

Si observa que la junta se está desgastando o dañando de alguna manera o si se ha movido de lugar en la puerta, hágala reparar.

Limpieza de la puerta del horno

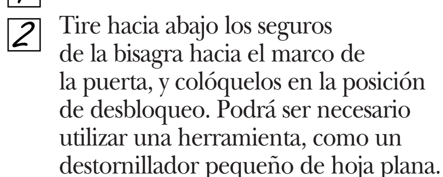
Para limpiar el interior de la puerta:

- Debido a que el área dentro de la junta se limpia durante el ciclo de limpieza automática, no es necesario que la limpie de manera manual.
- El área fuera de la junta y el revestimiento interior de la puerta pueden limpiarse con una esponja limpiadora plástica o llena de jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

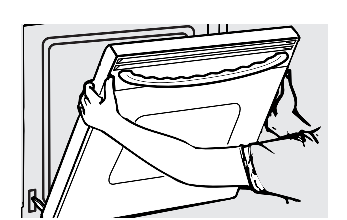
Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, los costados y la parte delantera de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiavidrios para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta. No permita que se derrame agua en los orificios de ventilación.
- Si persiste alguna mancha en el ribete de la ventilación de la puerta, use un limpiador abrasivo suave y una esponja frotadora para obtener mejores resultados.
- El derrame de adobos, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácidos puede provocar decoloración y deberá limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, límpiela y enjuáguela.
- No use limpiadores para hornos, polvos de limpieza ni abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.

Puerta extraíble del horno



Tire los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquearlos



Posición de extracción

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

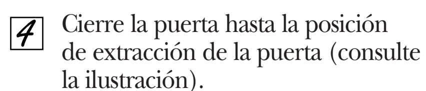
No levante la puerta de la manija.

Para quitar la puerta:

1. Abra la puerta por completo.
2. Tire hacia abajo los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, y colóquelos en la posición de desbloqueo. Podrá ser necesario utilizar una herramienta, como un destornillador pequeño de hoja plana.
3. Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.



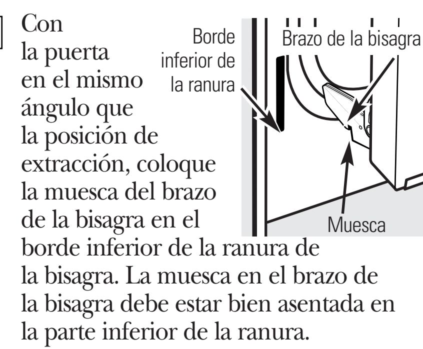
4. Cierre la puerta hasta la posición de extracción de la puerta (consulte la ilustración).



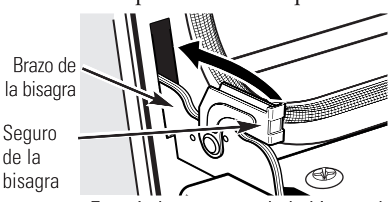
5. Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra se libere de la ranura.

Para volver a colocar la puerta

1. Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar bien asentada en la parte inferior de la ranura.



3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no está asentada correctamente en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco delantero de la cavidad del horno y colóquelos en la posición de bloqueo.



Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquearlos

5. Cierre la puerta del horno.

Sonda

La sonda de temperatura puede limpiarse con agua y jabón o con una esponja limpiadora llena con jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de limpiarla. Quite las manchas rebeldes con una esponja limpiadora llena con jabón, enjuáguelas y séquelas.

- *No introduzca la sonda de temperatura en el agua.*
- *No almacene la sonda de temperatura en el horno.*

Cuidado y limpieza del horno.


Parrilla del horno

Parrillas de horno

Todas las parrillas de horno pueden limpiarse manualmente con un limpiador abrasivo o lana de acero. Luego de limpiarlas, enjuague las parrillas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

Las parrillas de horno pueden permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática sin dañarse.

Si se torna difícil deslizar las parrillas, pase a los bordes laterales una capa fina de aceite vegetal luego de limpiarlas manualmente o en el horno. Esto ayudará a mantener la facilidad de deslizamiento de las parrillas hacia adentro y hacia afuera del horno.

Panel de control

Es buena idea limpiar el panel de control después de cada uso. Limpie con jabón suave y agua o con una solución de vinagre y agua, enjuague con agua limpia y lustre en seco con un paño suave. Cuando haga la limpieza, el panel de control debe estar a temperatura ambiente y no bajo la luz solar directa.

No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas plásticas para restregar o limpiadores para hornos sobre el panel de control: estos productos dañarán el acabado. Una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona bien.

Superficies de acero inoxidable *(en algunos modelos)*

No use una almohadilla de lana de acero; rayará la superficie.

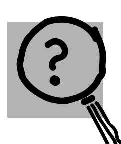
Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua jabonosa con poca espuma o bien un limpiador o abrillantador para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección de las vetas. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para averiguar acerca de la compra de un limpiador o un lustrador de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación de su distribuidor más cercano, por favor llame a nuestro número gratuito:

Centro Nacional de Refacciones
(National Parts Center)
1.800.626.2002

GEAppliances.com

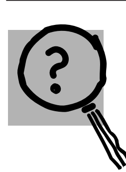
Antes de llamar para solicitar un servicio de mantenimiento…



¡Los consejos para resolución de problemas ahorran tiempo y dinero! Revise primero las gráficas en las siguientes páginas y es posible que no tenga que llamar para solicitar servicio de mantenimiento.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Señales de control del horno inferior después de ingresar el tiempo de cocción o Delay Start (Inicio postergado)	**Olvidó ingresar una temperatura de horneado o el tiempo de limpieza.**	• Presione el botón ***Bake*** y la temperatura deseada o el botón ***Self Clean Std/Low*** y el tiempo de limpieza deseado.
Los alimentos no se hornean o asan apropiadamente	**Controles del horno no configurados apropiadamente.**	• Consulte la sección *Uso del horno.*
	La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelado.	• Consulte la sección *Uso del horno.*
	El piso del horno no está en su lugar.	• Vuelva a colocar el piso del horno.
	El termostato del horno necesita ajuste.	• Consulte la sección *Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!.*
Los alimentos no se asan a la parrilla apropiadamente	**La puerta del horno está abierta.**	• Cierre la puerta. Este modelo está diseñado para un asado únicamente con la puerta cerrada. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	• Asegúrese de presionar el botón ***Broil Hi/Lo***.
	Se está utilizando una posición inadecuada de la parrilla.	• Consulte la *Guía para asar a la parrilla.*
	Los alimentos se están cocinando en una fuente caliente.	• Para obtener mejores resultados, utilice una fuente diseñada para asar a la parrilla. Asegúrese de que esté fría.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla.	• Para mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar a la parrilla.
	La sonda está conectada a la salida en el horno.	• Desconecte y retire la sonda del horno.
	En algunas áreas el voltaje puede ser bajo.	• Precaliente el elemento de asado a la parrilla durante 10 minutos. • Ase a la parrilla durante un periodo más prolongado que el recomendado en la *Guía para asar a la parrilla.*
El reloj y el temporizador no funcionan	**Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.**	• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados incorrectamente.	• Consulte la sección *Uso del reloj, el temporizador y el bloqueo de controles.*
La luz del horno no funciona	**La bombilla está floja o defectuosa.**	• Apriete o reemplace la bombilla.
	El botón de operación de la bombilla está roto.	• Llame para solicitar servicio de mantenimiento.

Antes de llamar para solicitar un servicio de mantenimiento…

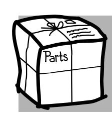


¡Los consejos para resolución de problemas ahorran tiempo y dinero!

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	**El termostato del horno necesita un ajuste.**	• Consulte la sección *Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!*
El horno no funciona	**Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.**	• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	• Consulte la sección *Uso del horno*.
El horno no se auto limpiará	**La temperatura del horno es demasiado alta para establecer una operación de autolimpieza.**	• Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	• Consulte la sección *Uso del horno autolimpieza*.
	La sonda está enchufada en la toma dentro del horno.	• Retire la sonda del horno.
Se escucha un "crujido" o "estallido"	**Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.**	• Esto es normal.
Humo excesivo durante el ciclo de limpieza	**Exceso de mugre.**	• Presione el botón ***Clear/Off***. Abra las ventanas para dejar salir el humo de la habitación. Espere hasta que la luz ***LOCKED*** se apague. Limpie el exceso de mugre y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abrirá después de un ciclo de limpieza	**El horno está demasiado caliente.**	• Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no está limpio después de un ciclo de limpieza	**Los controles del horno están configurados inadecuadamente.**	• Consulte la sección *Uso del horno autolimpieza*.
	El horno tiene mugre difícil de eliminar.	• Limpie las sobras pesadas antes de comenzar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos que tienen una mugre muy pesada necesiten de autolimpieza nuevamente o durante un periodo más prolongado.
"LOCKED" parpadea en la pantalla	**Se ha seleccionado el ciclo autolimpieza pero la puerta no está cerrada.**	• Cierre la puerta del horno.
La luz LOCKED está encendida cuando desea cocinar	**La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo.**	• Presione el botón ***Clear/Off***. Deje enfriar el horno.

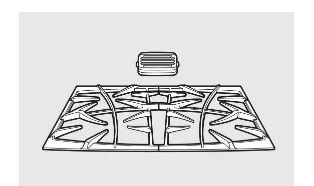
Problema	Causas posibles	Qué hacer
"F— y un número o letra" parpadean en la pantalla	**Tiene un código de error de la función.**	• Presione el botón ***Clear/Off***. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación.
	Si el código de la función se repite.	• Desconecte la corriente del horno durante 30 segundos y conecte nuevamente la corriente. Si el función se repite, llame para solicitar servicio de mantenimiento.
La pantalla se pone en blanco	**Se ha fundido un fusible en su hogar o bien el cortacircuitos no está funcionando correctamente.**	• Reemplace el fusible o reajuste el cortacircuitos.
	El reloj está en el modo de apagado.	• Consulte la sección *Características especiales de control de su horno.*
La pantalla parpadea	**Falla en el suministro de electricidad.**	• Reinicie el reloj.
Imposible lograr la pantalla muestre "SF"	**Los botones de control del horno no fueron presionados apropiadamente.**	• Los botones ***Bake*** y ***Broil Hi/Lo*** (en modelos de horno doble, use los botones del horno superior) deben ser presionados que al mismo tiempo y sostenidos durante 3 segundos.
Aparece "Probe" en la pantalla	**Esto le recuerda ingresar una temperatura de sonda después de enchufar la sonda.**	• Ingrese una temperatura de sonda.
Corte en el suministro eléctrico, el reloj parpadea	**Pico o corte del suministro eléctrico.**	• Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando el botón ***Clear/Off***, configurando el reloj y reestableciendo cualquier función de cocción.
Sale vapor del respiradero cuando se utiliza	**Cuando se utiliza la característica por convección es normal ver vapor saliendo del respiradero del horno. Conforme aumenta el número de parrillas o la cantidad de alimentos que están siendo cocinados, así mismo aumentará la cantidad de vapor visible.**	• Esto es normal.
Olor a "quemado" o "aceitoso" saliendo del respiradero	**Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.**	• Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección *Uso del horno autolimpieza*.
Olor fuerte	**Un olor del aislamiento alrededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.**	• Esto es temporal.
Suena un ventilador	**Un ventilador de enfriamiento o un ventilador de convección (dependiendo de la función que esté utilizando) puede encenderse automáticamente.**	• Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para refrigerar las partes internas. Puede funcionar durante 1-1/2 horas después que el horno esté apagado. El ventilador de convección funcionará y se apagará hasta que la función termine o la puerta sea abierta.

Accesorios.

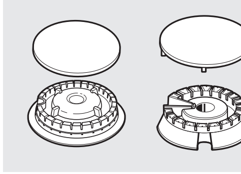


¿Desea algo más?

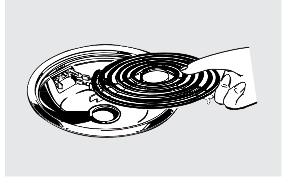
*Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en **GEAppliances.com**, o llame al **800.626.2002** (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.*



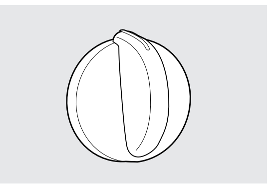
Rejillas



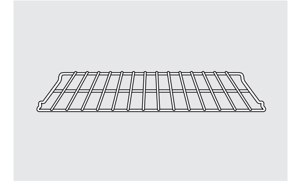
Cabezales o tapas de quemadores de superficie



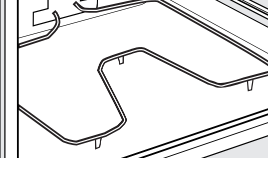
Elementos de superficie y bandejas colectoras



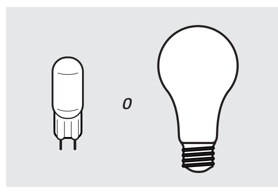
Perillas



Bandejas del horno



Elementos del horno



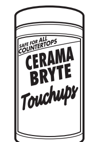
Bombillas de luz

¡Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño

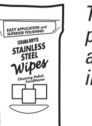
WX10X117GCS





Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos

WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable

WX10X10001



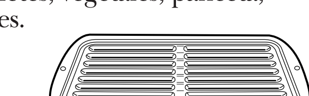
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar ***dentro de los 30 días*** de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	***Grande****	***Extra grande*****
N° de pieza	*WB48X10055*	*WB48X10056*	*WB48X10057*
Dimensiones	*8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P*	*12-3/4" A x 1-1/4" A x 15-1/4" P*	*15-1/2" A x 1-1/4" A x 19" P*

** La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.*
*** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.*

*Llame al **800.626.2002** o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo:*
GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.

Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad ____________ ***Número de pieza*** ____________

Número de modelo ____________ ***Número de serie*** ____________ ***Marca*** ____________ ***Fecha de compra*** ____________

Nombre ____________ ***Apellido*** ____________

Dirección ____________

Ciudad ____________ ***Estado*** ____________ ***Código Postal*** ____________

Teléfono ____________ ***Correo electrónico*** ____________

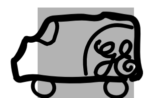
Check ______ ***Giro postal*** ______

Para consultar sobre los precios actuales llame al 800.626.2002. Todas las órdenes con tarjeta de crédito se deberán realizar en forma telefónica.

Notas.

Notas.

Garantía de GE para su horno eléctrico empotrado.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, visítenos en línea en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Pegue aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Por el período de:	GE reemplazará:
Un año *A partir de la fecha de la compra original*	***Cualquier parte*** del horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante este ***garantía limitada de un año***, GE también proporcioná, ***sin costo alguno***, toda la mano de obra y los servicios internos para reemplazar partes defectuosas.

Lo que no está cubierto por GE:

- **Viajes de servicio a su casa para enseñarle cómo usar el producto.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inapropiada.**
- **Fallas del producto si hay abuso, mal uso, o uso para otros propósitos que los propuestos, o uso para fines comerciales.**
- **Reemplazo de fusibles de su casa o reajuste de interruptores de circuito.**
- **Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.**
- **Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.**
- **Daño causado después de la entrega.**
- **Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.**

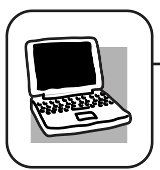
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro des Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a un centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Prucurador (Attorney General) en su localidad.

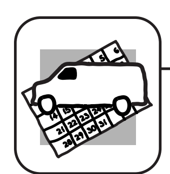
Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al consumidor.



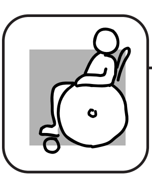
Página Web de GE Appliances — GEAppliances.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



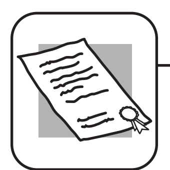
Solicite una reparación — GEAppliances.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



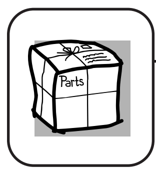
Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) — GEAppliances.com

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas — GEAppliances.com

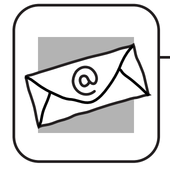
Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al 800.626.2224 durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios — GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

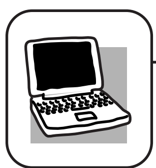
Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros — GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico — GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.

Impreso en los Estados Unidos